



## Fest- och bröllopsmenyförslag

Minimumantal 20 pers.

**3 rätters festmeny med kaffe på maten**, festdukat med linnedukar, ljus och enklare blomsterarrangemang efter säsong. Varmrätten hämtas från buffé. **525:-/pers**

**Förrätter:** Gravad lax med honung-senapssås, örtboll och citron  
Räkbakelse på grovt bröd med sallad och citron  
Skaldjurscheesecake med örtsallad och lime  
Parmaskinka med saffranscreme och melonsallad  
Varmrökt knäredskycklingfilé på salladsbädd med tzatziki

**Varmrätter:** Örtbakad laxfilé med vitvinsås, kokt potatis och grönsaker  
Helstekt fläskfilé med sås på tre sorters peppar och grönsaker  
Örtfärserad Knäredskycklingfilé med balsamicosky, och grönsaker  
Lammrostbiff med örtsky, ratatouillefylld tomat  
Helstekt ryggbiff med rödvinsky, glaserad smålök och grönsaker

Till varmrätterna serveras potatis och grönsaker efter säsong och önskemål

**Dessertes:** Vanilj- och yoghurtbavaroise med bär/ frukt dekor samt sockerflarn  
Choklad- och vaniljparfait med hallonpuré och frukt med liten biscotti  
Moccapannacotta med frukt efter säsong och vaniljspån

I priset ingår kaffe på maten.

### Tillvalsmeny:

Brudskål med mousserande vin 1 glas( 10 cl. )	35:-/p
2 sorters tilltugg typ snittar	30:-/p
Vitvin till förrätt 1 glas (12 cl.)	45:-/p
Rödvin till varmrätt 1 glas med påfyllning ¼ fl	65:-/p
Dessertvin 6 cl	35:-/p
Lättöl, mineralvatten och läsk 33 cl	20:-/fl
Öl klass 2, 33 cl	32:-/fl
Öl klass 3, 33 cl	50:-/ fl
Avec till kaffet typ cognac, whisky eller likör 3 cl.	50:-
Kaffe med bröllopstårta	80:-/p
Förfriskningsbuffé med alkoholfritt bål samt chips, frukt och godis	50:-/p

Vi debiterar det antal gäster som är beställt, senast dagen före kl 16:00 vill vi ha det exakta antalet. Priserna är inkl moms

## Buffeförslag med festdukning

### Lilla Gräddhyllebuffén

325:-/pers

Kall örtstekt fläskkotlett  
Chilimarinerad Knäredskycklingfilé  
Fransk potatisgratäng alt . husets färskpotatis/primörsallad  
Picklade grönsaker efter säsong  
Tomatsallad med rödlök  
Salladsmix efter säsong  
2 kalla såser  
Smaksatt färskost och smör  
Gäddhyllans grova fullkornsbröd och surdegsbröd

### Stora Gräddhyllebuffén

425:-/pers

Kall inkokt lax alt. varmrökt lax  
Örtmarinerad fläskfilé med kapis  
Chilimarinerad Knäredskycklingfilé  
Kokt potatis  
Fransk potatisgratäng alt . husets färskpotatis/primörsallad  
Pastasallad  
Picklade grönsaker efter säsong  
Grekisk sallad  
Salladsmix efter säsong  
3 kalla såser  
Smaksatt färskost och smör  
Gäddhyllans grova fullkornsbröd och surdegsbröd

I ovanstående måltidsarrangemang ingår dukning med dukar, ljus och enkla blomsterarrangemang efter årstiden. Dryck och kaffe tillkommer. Drycker serveras vid borden.

Tillval:           Förrätt:           75:-/pers

                  Dessert:           60:-/pers

                  Tårta               40:-/pers

Priserna gäller för minst 20 personer och bokning skall göras 10 dagar i förväg.

