



Fest – Bröllop – Bankett

Meny 1 / tre rätter 625 / två rätter 495

Rödbetsgravad lax med blomkålspuré, jordärtsskocka och krasse
Örtstekt oxfilé med mild pepparsås, svamp och confiterad potatis
Bakad choklad, hallon och karamellglass

Meny 2 / tre rätter 575 / två rätter 475

Tataki av svensk ryggbiff med hjärtsallad, teriyakisås och friterat rispapper
Halstrad fjällröding med potatisbakelse, laxrom, gurka och picklad fänkål
Jordgubbsoppa med vaniljglass, pumpakärnor och ingefärsskum

Meny 3 / tre rätter 555 / två rätter 455

Hummersoppa med pilgrimsmussla, tångkaviar och helgefundra
Helstekt lammytterfilé med sparris, kål och rotsaker
Mazarinkaka med färska bär och punchskum

Meny 4 / tre rätter 495 / två rätter 375

Tre sorters betor med getost, körvel och fröknäcke
Pot au feu med rotselleri, bönor och rostad havre
Hallonsorbet, marängar, citroncrémé

Meny 5 "norrländska smaker" / tre rätter 675 / två rätter 575

Lättrökt röding, löjrom med rotselleri och syrlig grädde
Kryddstekt reninnanlår med mandelpotatis, västerbottenost och skogssvamp
Lingon och hjortron med kolapaj och smetana

Meny 6 / fyra rätter 675

Potatiscrème med sikrom och friterad jordärtskocka
Gurkrimmad torsk med marinerad broccoli, äggcrème och miso
Helstekt reninnanlår med västerbottenoststomp och lingon
Choklad, hallon och knäckflarn

(Samma meny väljs för alla i sällskapet)



Vegetarisk buffé

245 kr per person

Långbakad rotselleri och blomkål. Mojo rojo,
Grillad paprika med getost, Bön och linsgryta,
Morotstzatziki, Melon och grapefruktsallad
Pastagrätäng med saltorkad tomat, spenat och ricotta,
Sallad med rostade rotsaker, Focaccia med olivolja

Favoritbuffé

325 kr per person

Halstrad gravad lax, Helstekt marinerad fläskfilé
Honungsötad senapssås, Chilimarinerade räkor
Tomat och fetaostsallad, Potatisallad med rostade grönsaker
Medelhavsallad med saltorkade tomater, Chipotlemajonnäs
Potatisgrätäng med prästost, Rödvinssås med tre sorters peppar
Tunnbröd och västerbottenost

Norra bergets buffé

475 kr per person

Tre sorters sill, Stekt inlagd strömming, Rökt lax med Skagenräkor,
Halstrad gravad lax med honung sötad senapssås,
Potatisgrätäng med prästost
Helstekt hjortinnanlår med mild pepparsås och lingon,
Sallad med rostade grönsaker,
Hembakat bröd med vispat smör och västerbottenost

Italiensk buffé

345 kr per person

Italiensk sallad med saltorkade tomater, Vitlöksmarinerade oliver
Torta quattro formaggio, Pastasallad med rostade grönsaker
Prosciutto di Parma, Salami Milano, Marinerade kronärtskockor
Mozzarella caprese, Getostlasagne med basilika
Gorgonzola och flagad parmesan med rostade pinjenötter
Focaccia med aioli, Pesto, Grissini, Olivolja och Balsamico vinäger

(Buffeér minimum 25 personer)



Före maten eller till drinken

Rotfruktschips **45 kr**

Tre sorters snittar **120** / Två sorters snittar **90**

Två potatissnack (terrinne med caviar, creme med sikrom **145**

Förrätter

Tre sorters betor med getost, körvel och fröknäcke	135
Hummersoppa med pilgrimsmussla, tångkaviar och helgeflundra	165
Rödbetsgravad lax med blomkålspuré, jordärtsskocka och krasse	150
Tataki av svensk ryggbiff, hjärtsallad, teriyakisås, friterat rispapper	140

Varmrätter

Pot au feu med rotselleri, bönor och rostad havre	250
Halstrad fjällröding, potatisbakelse, laxrom, gurka, picklad fänkål	295
Örtstekt oxfilé med mild pepparsås, svamp och confiterad potatis	345
Kryddstekt reninnanlår, mandelpotatis, västerbottenost, skogssvamp	345

Dessert

Jordgubbsoppa med vaniljglass, pumpakärnor och ingefärsskum	125
Bakad choklad, hallon och karamellglass	135
Lingon och hjortron med kolapaj och smetana	120
Mazarinkaka med färska bär och punchskum	110

Vickning

Bubbledog: bubbel och korbv på pinne med bröd och tillbehör	130
Kokt korbv med bröd och tillbehör serveras med chokladpucko	75
Janssons frestelse	125

Ovan meny gäller där alla i sällskapet äter samma meny.

Vi skapar gärna menypaket utifrån era önskemål

Bokning: boka@grankotten.se 060-61 42 22 www.facebook.com/grankottenrestaurang/

www.grankotten.se

www.instagram.com/restauranggrankotten/