

Höstbuffé 2022 495:- / person t.o.m 26/11 (under december serverar vi endast vinterborden)

Lövbiff fylld med vitlök- och örtfärskost
-nötkött, mjölk, rapsolja
Rökt rödingfilé med grillad spetskål och gräslökcoulis
-rapsolja, citron
Pumpacrème med rotfruktskrisp
-mjölk, vitlök, rapsolja, kryddor
Västerbotten & kräftquiche med kantareller och skogschampinjoner
-gluten. vetemjöl, mjölk, ägg, kryddor, rapsolja, senap
Blandsallad med lökvinägrett
-vinäger, rapsolja, senap
Ruccolaemulsion
-ägg, vinäger, senap, rapsolja
Sallad på potatis, sockerärter och tre gånger lök : confiterad schalotten, picklad rödlök, sotad purjolök
-vinäger, senap, rapsolja, ättika, socker
Ostfat med confiture
-mjölk (ost), socker, frukt, kryddor (confiture)
Smör & Bröd
-mjölk (smör) gluten, vetemjöl (bröd)

Vinterbord 2022 på Gamla Stadshotellet 650:-/person. 27/11 – 14/1

Sillbord med 8 sillar, cheddar, västerbotten och dillkokt potatis
-
Carpaccioros på lenrimmad lax, lime-tryfflemulsion och forellrom
Lågtempererad hjortfilé med vinbär-rödvinscouverture, havtornemulsion
Kryddpepparrimmad torskrygg med senapssås
Pommes Fondant med brynt smör och rostade mandlar
Ägg diablo med friterad svartkål
Nattbakad karré från frispringande gris med glaze av dadel, apelsin och nejlika på Risàlamaltasockel
Grillad pilgrimsmussla med citrusmajonnäs, rotselleri-spetskålslaw och wakame, hummerkaramell
Älgwallenbergare med vodkaingon, svampfricassé och persilja
Confiterad morot med schalottenlök och rosmarin, brynt smör
Helgriljerad rotselleri, olivolja med stjärnanis och vitlök,
Hamburgs Skagenröra på bakad äggdyna, löjrom och torkad dill
Örtagårdssås
Sallad med blandade blad och granatäpple
-
Urval Ostar med confiture, dito kex o bröd
-
Saffranscrème med björnbär och karamellmandlar
Vinteräpplen med vit chokladmousse och mascarpone, glöggsirap, kardemummacrunch
Fruktsallad
Mörk chokladtryffel med espressosmak
Chokladbrownie (vegansk) med sojagrädd



Lyxvinterbord 2022 på Gamla Stadshotellet med skaldjursplatå på bordet 980kr pp. 27/11 – 14/1

½ hummer färsk hummer amerikansk
Räkor Grönland
Moules Marinières (vinkokta blåmusslor)
Wannaime jätteräkor, i chili och vitlök med basilika
Levainbröd och Västerbottenquiche
-
Sillbord med 8 sillar, cheddar, västerbotten och dillkokt potatis
-
Carpaccioros på lenrimmad lax, lime-tryffelemulsion och forellrom
Lågtempererad hjortfilé med vinbär-rödvinscouverture, havtornemulsion
Kryddpepparrimmad torskrygg med senapssås
Pommes Fondant med brynt smör och rostade mandlar
Ägg diablo med friterad svartkål
Nattbakad karré från frispringande gris med glaze av dadel, apelsin och nejlika på Risålmalta sockel
Grillad pilgrimsmussla med citrusmajonnäs, rotselleri-spetskålslaw och wakame, hummerkaramell
Älgwallenbergare med vodkaingon, svampfricassé och persilja
Confiterad morot med schallottenlök och rosmarin, brynt smör
Helgriljerad rotselleri, olivolja med stjärnanis och vitlök,
Hambergs Skagenröra på bakad äggdyna, löjrom och torkad dill
Örtagårdssås
Sallad med blandade blad och granatäpple
-
Urval Ostar med confiture, dito kex o bröd
-
Saffranscrème med björnbär och karamellmandlar
Vinteräpplen med vit chokladmousse och mascarpone, glöggsirap, kardemummacrunch
Fruksallad, Mörk chokladtryffel med espressosmak
Chokladbrownie (vegansk) med sojagrädde



Skärgårdsbuffé 2022 395 kr/person (under december serverar vi endast vinterborden)

Hambergs skagenröra med sikrom
Caesarkyckling med Romansallad, krutonger Matjessillröra på kavring med kokt ägg, gräslök och picklad rödlök
Örtagårdssås
Varmrökt laxfilé från Bönan
Bakade grönsaker efter säsong, med citronette och rostade frön Västerbottenquiche
Potatissallad med pepparrotscrème och purjolök Surdegsbröd & smör



Medelhavsbuffé 2022 495 kr/person (under december serverar vi endast vinterborden)

Räkor i Rouille med sallad Gazpacho och krutonger
Charkuterifat med cornichons, kapris och rödlök
Carpaccio på lenrimmad lax med olivolja och lime
Gremolatastekt lammrostbiff med ruccola
Provençalsk sallad på färsk stekt vitlöksconiferad tonfisk
Tabbouleh: Bulgursallad med persilja, tomat, rödlök, citron, vitlök, spiskummin, chili, mynta Sallad Caprese:
Mozzarella, tomat, basilika, vitlök, olivolja, rapsolja, vinäger Hoummus
Tzatziki
Surdegsbröd & smör



Lyxbuffé 2022 795kr/person (under december serverar vi endast vinterborden)

Skaldjursfat: Halv hummer, räkor, Moules marinière
Helstekt oxfilé med örter och vitlök-balsamicoglaze
Carpaccio på lenrimmad lax med lime och rapsolja
Grillad pilgrimsmussla med syrlig sallad, hummerkaramell och citrusdressing Västerbottenquiche
Sallad på brytbönor, betor och och Parmesan med rostade pinjefrön Aioli
Citrusmajonnäs
Surdegsbröd & smör



Att köpa till:

45 kr/pp Ostfat med confiture

Urval av de 5 ostfamiljerna från vår egen ostdisk

10 kr/pp Husåbröd

Gårdsproducerat jämtländskt spisbröd