



Förrätter

Lax & löjromstårta med dillolja
Färskrökt lax med pepparrotsgräddor och räkor
Rökt laxcarpaccio med stora kapris och dijondressing
Hertig Carls canapé (räkor, kräftstjärtar, finhackad rödlök, dill, citron och löjrom)
Chilli och vitlöksstekta jätteräkor med mangoldsallad och koriandervinegrette
Sallad Toscana (parmaskinka, pinjenötter, saltorkade tomater, parmesanost med tre sorters salladsblandning)
Tre cocktailcanapéer.
(Löjrom, creme fraiche, rödlök och dill på vitt bröd. Gubbröra på pumpernickel, Cheddar/gräddädel på grovt bröd)
Förslagsvis serveras öl och snaps till denna förrätt. Kr. 75:- i tillägg.

Varmrätter

Kräft & laxfyllda rödtungsrullader med kräftsås & pressad potatis Kr. 885:-
Rödtungsfilét, hel kräfta, blåmussla. Serveras med vitvinsås, färskpotatis och dill Kr. 885:-
Ankbröst med apelsinsås Kr. 885:-
Helstekt kalvfilét med fransk senapsgräddsås Kr. 895:-
Örtmantlad kalvytterfilé med rostad vitlöksky och färskostmousse Kr. 845:-
Mörat innanlår av dovhjort, brännvinsås, stekta kantareller och potatiskaka Kr. 895:-
Helstekt oxfilé med valfri sås Kr. 895:-
Oxfilét provencale på klassiskt vis Kr. 925:-
Renfilé med kantareller, akvavitsås och rödlöksmarmelad, potatiskaka med västerbottenost Kr. 895:-
Marinerade hjortfilétmedaljonger med gräddstuvade kantareller Kr. 895:-
Marinerad lammfilét med rosépepparsås Kr. 845:-
Rådjursfilét med baconlindad haricotes vertes och grand vineure sås Kr. 925:-
Fasanbröstfilét med enbärsgräddsås, baconlindad hari cotes vertes Kr. 995:-

Dessert

Italiensk hemgjord glass med rårörda hallon och knäckfräs
Saffran och apelsinglass med fruktfyllda smördegstrutar
Gräddvaniljglass med varm hjortronsylt
Chokladfondant med vaniljgräddglass, björnbärs couli och färska bär
Vaniljparfait med mangosorbét och jordgubbs couli
Franska ostar med blandade frukter och marmelad
Päronglass med het hallonrabarbersoppa, serveras med kardemummarostade macadamianötter
Champagnesorbét med basilikamarinerade jordgubbar

I ovanstående ingår:

Förrätt, Varmrätt, Dessert, Brudskål (1 glas mousserande vin alt. cider vid ankomst)

1 glas vin till förrätt, två glas vin till varmrätt, 1 glas dessertvin. Samtlig personal, dukning och viss blomsterarrangemang.

Ovanstående priser gäller för sällskap på minst 50 personer. Samtliga priser inklusive moms.

Med förhoppning att något av ovan nämnda förslag tilltalar Er, ser vi med nöje fram emot en beställning

Lokalbeställning är bindande enligt bokningsavtal.

Birgitta & Ulf Jander
Karlslunds Herrgård

Karlslunds Herrgård AB. Diedens Allé 11 703 45 Örebro. Tel: 019-270788 Fax: 019-274210
E-mail: jander@karlslundsherrgard.se Hemsida: <http://www.karlslundsherrgard.se>
Vi tillämnar: Regler vid festvåningsbeställningar, fastställda av SHR 1999-03-23
Samtliga priser innehåller kuvertavgift samt lagstadgad mervärdesskatt