



## Förrätter

*Skaldjursoppa m. cognagsgrädd*  
*Färskrökt lax m. pepparrotsgrädd och räkor*  
*Rökt laxcarpaccio m. stora kapris och dijondressing*  
*Hertig Carls canapé (räkor; kräftstjärtar, finhackad rödlök, dill, citron och löjrom)*  
*Chilli och vitlöksteka jätteräkor m. mangoldsallad och koriandervinegrette*  
*Sallad Toscana (parmaskinka, pinjenötter, saltorkade tomater, parmesanost m. tre sorters salladsblandning)*  
*Tre cocktailcanapéer.*  
*(Löjrom, creme fraiche, rödlök och dill på vitt bröd. Gubbröra på pumpernickel, cheddar/gräddädel på grovt bröd)*  
*Förlagsvis serveras öl och snaps till denna förrätt. Kr. 95:- i tillägg.*

## Varmrätter

*Kräft & laxfyllda rödtungsroulader, kräftsås & kokt potatis Kr. 1095:-*  
*Rödtungsfilét, hel kräfta, blåmussla. Serveras med vitvinsås, färskpotatis och dill Kr. 1095:-*  
*Ankbröst med apelsinsås Kr. 1095:-*  
*Helstekt kalvfilét med fransk senapsgräddsås Kr. 1095:-*  
*Örtmantlad kalvytterfilét med rostad vitlöksky och färskostmousse Kr. 1095:-*  
*Dovhjort, brännvinsås, stekta kantareller och potatiskaka Kr. 1095:-*  
*Helstekt oxfilét, rödvinsås och örtröstad potatiskaka Kr. 1095:-*  
*Renfilé, kantareller, akvavitsås och rödlöksmarmelad, potatiskaka med västerbottenost Kr. 1155:-*  
*Marinerade hjortfilémedaljonger med gräddstuvade kantareller Kr. 1155:-*  
*Marinerad lammfilét med rosépepparsås Kr. 1095:-*  
*Rådjursfilét med baconlindad haricotes vertes och grand vineure sås Kr. 1155:-*

## Desseter

*Italiensk hemgjord glass med rårörda hallon och knäckfräs*  
*Saffran och apelsinglass med fruktfyllda smördegstrutar*  
*Gräddvaniljglass med varm hjortronsylt*  
*Chokladfondant med vaniljgräddglass, björnbärscouli och färska bär*  
*Vaniljparfait med mangosorbét och jordgubbscouli*  
*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 vid ankomst)

1 glas vin till förrätt, två glas vin till varmrätt, 1 glas dessertvin. Samtidig 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 mot en beställning

Lokalbeställning är bindande enligt bokningsavtal/betalad förskottsfaktura.

Birgitta & Ulf Jander  
Karlsunds Herrgård

Karlsunds 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 tillämpar: Regler vid festvåningsbeställningar, fastställda av VISITA

Samtliga priser innehåller kuvertavgift samt lagstadgad mervärdesskatt