



GLASHYTTANS WÄRDSHUS

Festvåningsmenyer
Våren 2017



Glashyttans Wårdshus

ALTERNATIV 1

Löjromstoast

Som serveras med rödlök och smetana

Hjortinnerfilé

Serveras med frästa kantareller, vinbärssky samt svartrotsöverbakad potatiskaka

Husets vaniljglass

med varma hjortron

2 rätter 480.- / 3 rätter 580.-

ALTERNATIV 2

Toast Skagen

Tore Wretmans klassiker som serveras med en klick löjrom

Tenderstripes

Med pepparsås samt röstipotatis

Husets hallonmousse

Serveras med kolasås och färska bär

2 rätter 375.- / 3 rätter 475.-



Glashyttans Wårdshus

ALTERNATIV 3

Fröjalax

Serveras med rökt majonnäs, gurka och krutonger

Lammytterfilé

Serveras med sötpotatisplättar samt kimcheemajonnäs

Chokladganache

Serveras med chokladmousse samt apelsinmarinerade jordgubbar

2 rätter 375.- / 3 rätter 475.-

ALTERNATIV 4

Oxfilecarpaccio

Serveras med ruccola, parmesan och fjällbjörksolja

Gösfilé

Serveras med brynt smör, hackat ägg, räkor samt dillkokt potatis

Mjolkchokladpannacotta

Serveras med karamelliserade pistagenötter och kaffesyrop

2 rätter 395.- / 3 rätter 485.-



Glashyttans Wårdshus

ALTERNATIV 5

Rökt Ankbröst

Serveras med vinbärscumberlandsås, färskost smaksatt med pepparrot samt rostade hasselnötter

Laxfilé

Serveras med vitvinssås, sugersnaps, purjolök, forellrom samt friterad färskpotatis

Vitchokladgratinerade bär

Serveras med husets vaniljglass

2 rätter 350.-

3 rätter 440.-





Glashyttans Wårdshus

BOKNINGSPERIOD

- Dessa menyföreslag gäller under förutsättning att Ni enas om ett alternativ
- Vi behöver Er beställning senast 3 arbetsdagar innan ankomst
- Minsta antalet gäster är 20.

Önskar Ni fler förslag eller vill ändra i förslagen så hjälper vi gärna till!





GLASHYTTANS WÄRDSHUS

Telefon: 08 550 133 10
info@glashyttan.se