

Kräftmeny

serverad i matsalen

Från början av augusti till mitten av september. Maximum 14 personer / Minimum 8 personer.
Vänligen observera att vi med hänsyn till våra andra gäster inte tillåter en massa ståhej i matsalen utan att det här blir en lugnare variant av det klassiska kräftkalaset. Om ni önskar mer av det klassiska hållet rekommenderar vi er att boka ett av våra privata rum. Vi önskar er beställning av kräftpaket senast två veckor innan ert besök.

PRIS FRÅN 745:-/PERSON

INKL. DRYCKESPAKET & DEKORATIONER

Från stora isfyllda skaldjursplatåer bjuds kräftorna.
övrigt gott serveras från skålar och fat på bordet.
Välj mellan svenska och importerade kräftor.

SVENSKA KRÄFTOR* 945:-
IMPORTERADE KRÄFTOR 745:-

* Finns i mån av tillgång.

De kan vara slut hos leverantören sent på säsongen.



DETTA INGÅR

Dill & porterkokta kräftor med citron och plockad krondill 500g/pp
Brödkorg med pilsnerkavring, nybakad baguette och kravmärkt kalmarnäcke samt luftigt vispat smör med gräddfil
Dill- & prästostmajonnäs med kummin
Västerbottenpaj och syrad lök
Smetana
Ljummen höstsallad på betor och morötter
Dipp med 3 sorters rom och nyskuren gräslök
Gräddtårta med klassisk anslagsbotten, vaniljkräm och somriga bär

DRYCKESPAKET

1 Starköl (33cl)
1 Miniflaska snaps (5cl)
Kaffe

A V B O K N I N G S R E G L E R
Priserna är INKL. moms. Avbokning av kräftkalas måste ske minst tio arbetsdagar före utförandets datum för att undgå debitering. Sker avbokningen efter detta debiteras 500:- per bokad gäst. Antalet kan justeras kostnadsfritt fram tills två dagar innan ankomsttid. Betalningsvillkor 10 dagar.