

STORA SÄLLSKAP PÅ SUE ELLEN

På Sue Ellen så måste man förbeställa maten om man är fler än åtta personer. Hos oss kan man till skillnad från andra restauranger välja från vår A la carte meny, men då är det viktigt att man håller sig till max tre olika förrätter eller varmrätter, så vi kan vara säkra på att få behålla vår köksbrigad 😊

ELLER Så kan ni välja från dessa menyer och då blir det ett lite bättre pris!

STORA SÄLLSKAPSMENYN

TRE RÄTTER PRIS 500:-/PERSON.

FÖRRÄTTER

IBERICO CARPACCIO

BELLOTA, CHORIZO, LOMO, MANCHEGOSNÖ, PIMIENTOS, PADRONES, TRYFFELCREME

ELLER

LÖJROM

VÄSTERBOTTENOST OCH BLOMKÅLSPLÄTT, SYRAD RÖDLÖK, GRÖNT ÄPPEL, RÖKT GRÄDDFIL

VARMRÄTTER

REGNBÅGSFILÉ

SKINNSTEKT ÅLÄNDSK REGNBÅGSFILÉ, FÄNKÅL&SPENATSALLAD, RÄKOR, BAKADE RÖDBETOR, HUMMERVELOUTÉ

ELLER

ANKBRÖST

TJÄRAT ANKBRÖST, BAKAD SVARTROT, KAVRING, INKOKT LÖK, PERSILJA, SVARTVINBÄRSSKY

DESSERT

CHOKLAD PANNACOTTA

VANILJ OCH TONKABÖNSCREME, LINGONGLASS, KAFFEBÖNS FLARN

ELLER

HÖSTÄPPLEN

KARAMELLISERADE ÄPPLEN, KOLASÅS, ÄPPELGELE, KANELSMULOR, MATCHA TE& INGEFÄRSSORBET

VEGETARISKA STORA SÄLLSKAP

TRE RÄTTER PRIS 445:-/PERSON.

FÖRRÄTTER

KANTARELLTOAST

WÄNGEBÄCKSOST, SPRITÄRTOR, SCHALOTTENLÖK

VARMRÄTTER

SVENSK BROCCOLI

ÅNGAD BROCCOLI, ÄPPEL&BÖNCREME, FRITERAD SURKÅL, GRILLAD PORTABELLO, PICKLAD JALAPENO, LÖKVINAIGRETTES

ELLER

HÖSTCANNELONI

SVAMP OCH FÄRSKOSTFYLLD CANNELONI, TOMATVINAIGRETTES, PARMESANSKUM, ROSTAD MANDEL

DESSERT

CHOKLAD PANNACOTTA

VANILJ OCH TONKABÖNSCREME, LINGONGLASS, KAFFEBÖNS FLARN

ELLER

HÖSTÄPPLEN

KARAMELLISERADE ÄPPLEN, KOLASÅS, ÄPPELGELE, KANELSMULOR, MATCHA TE& INGEFÄRSSORBET

MENU FOR BIG GROUP

STARTERS

WHITE BAIT ROE

SUE ELLENS CLASSIC

SMOKED SOUR CREAM, PICKLED SWEET ONION, GREEN APPLE, CAULIFLOWER & VÄSTERBOTTEN CHEESE PANCAKE

OR

COLD CUT VARIADOS

IBERICO BELOTTA PALETA, IBERICO CHORIZO, IBERICO LOMO, OLIVE OIL, TRUFFLE MAYONAISE, PIEDMENTOS PADRONES, MANCHEGO CHEESE SNOW

MAINCOURSE

RAINBOW TROUT

SKIN FRIED, FENNEL & SPINACH SALAD, ARCTIC SHRIMPS, BAKKED BEETS, LOBSTER VELOUTÉ SAUCE

OR

DUCKBREAST

TARRED DUCK BREAST, BAKED SALSIFY, SALSIFY MASH, ONION COMPOTE, PARSLEY, BLACK CURRANT SAUCE

DESSERT

CHOCOLATE PANNACOTTA

VANILLA & TONKA BEAN CREME, LINGON BERRY ICE CREAM, COFFEA BEAN TUILE

OR

AUTUMN APPLE

CARAMELLIZED APPLE, CARAMEL SAUCE, APPLE JELLY, CARDEMUM CRUMB, MATCHA TES & GINGER SORBET