

Menyer för stora sällskap

Följande menyförslag **gäller 2017 10 23 – 2018 01 07** Vi förbehåller oss rätten att ändra i menyerna med kort varsel beroende på råvarans tillgänglighet.

För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet på er beställning här hos oss ber vi er att **enas om samma meny** för hela sällskapet. Givetvis tar vi hänsyn till allergier etc.

Drycker till menyn kan förbeställas eller bestämmas på plats i direkt anslutning till middagen. Dryckesmenyerna komponeras av våra sommelier. Vårt vinurval ändras ständigt för att säkra ett brett och prisvärt urval.

Har ni frågor kring våra menyer eller andra önskemål, ring oss gärna!

E-posta eller ring tillbaka ert val av meny senast **7 dagar innan ankomst**.

Group menus Thörnströms Kök

Dear Guest,

These group menus are available 2017 10 23 – 2018 01 07 and are subject to change according to availability.

All parties of 7 persons or more are required to choose one of these menus. Beverages may be ordered in advance and matching wine menus are composed by our Sommeliers, who aim to keep an interesting and varied wine list.

We accommodate food allergies and vegetarians as best we can please book and order at the below telephone no. or e-mail 7 days before your visit.

Tfn: +46 31-16 20 66

E-mail: info@thornstromskok.com

Webadress: www.thornstromskok.com

Menyförlag

Menu suggestions

Meny 1

4 råvaror

4 courses

Lagrad matjessill

Paj med prästost, rå lök och syrad grädde

Aged Matjes herring with Prästost, raw onion and soured cream

Oxkind

Märgglace med tryffel, jordärtskocka och vintersallat

Cheek of beef, bone marrow glace with truffle, Jerusalem artichoke and winter lettuce

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Mörk choklad

Slånbär, lagerblad och ännu mera choklad

Dark chocolate with blackthorn, bay leaf and more chocolate

Menypris / Menu price 675:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Meny 2

3 rätter / 3 courses

Kalvbräss

Krämig svamp, mandel och majs

Sweetbread of veal with mushrooms, almond and corn

Torsk

Rotselleri med selleriört, hasselnötshollandaise och krispig kapris

Cod with celeriac, lovage, hollandaise with hazelnut and caper

Svensk lakrits

Havtorn, körvel och rostad råg

Swedish licorice with sea buckthorn, chervil and roasted rye

Menypris / Menu price 625:-

Vinmeny / Wine menu 395:-

Ölmeny / Beer menu 225:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 165:-

I samband med meny 2 erbjuder vi ytterligare en servering

We offer an additional serving with menu 2

Kvällens ostar med säsongens tillbehör 95:-

Cheeses with seasonal accompaniments

Sommelierens val av vin till ost 95:-

Wine recommendation by our sommelier for the chees

Meny 3

4 rätter / 4 courses

Havskräfta

Rosenkål, endive och krämig vitlök

Langoustine with brussels sprouts, endive and creamy garlic

Piggvar

Grillad smörsås, purjolök, krasse och pepparrot

Turbot with grilled butter sauce, leek, cress and horseradish

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Mörk choklad

Slånbär, lagerblad och ännu mera choklad

Dark chocolate with blackthorn, bay leaf and more chocolate

Menypris / Menu price 745:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Meny 4

4 rätter / 4 courses

Havskräfta

Rosenkål, endive och krämig vitlök

Langoustine with brussels sprouts, endive and creamy garlic

Dovhjortracks

Örtbröd, blomkål och päron

Rack of fallow deer served with herb bread, cauliflower and pear

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Mörk choklad

Slånbär, lagerblad och ännu mera choklad

Dark chocolate with blackthorn, bay leaf and more chocolate

Menypris / Menu price 745:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Sex råvaror

Tasting menu 6 courses

Lagrad matjessill

Paj med prästost, rå lök och syrad grädde

Aged Matjes herring with Prästost, raw onion and soured cream

Havskräfta

Rosenkål, endive och krämig vitlök

Langoustine with brussels sprouts, endive and creamy garlic

Torsk

Rotselleri med selleriört, hasselnötshollandaise och krispig kapris

Cod with celeriac, lovage, hollandaise with hazelnut and caper

Oxkind

Märgglace med tryffel, jordärtskocka och vintersallat

Cheek of beef, bone marrow glace with truffle, Jerusalem artichoke and winter lettuce

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Mörk choklad

Slånbär, lagerblad och ännu mera choklad

Dark chocolate with blackthorn, bay leaf and more chocolate

Menypris / Menu price 895:-

Vinmeny / Wine menu 765:-

Ölmeny / Beer menu 465:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 345:-

Kreativ meny

Creative menu

Denna ständigt förändrade kreativa meny baseras på vad den nordiska naturen erbjuder för dagen och vad våra småskaliga producenter levererar till vårt kök.

Ni kommer att få uppleva det mesta ifrån Thörnströms kök.

Luta er tillbaka och njut av kvällen.

This constantly changing menu is based on what the Nordic nature and our local producers are providing us.

You will explore the most from Thörnströms kök.

Relax and enjoy the evening.

Menypris / Menu price 1175:-

Vinmeny / Wine menu 1045:-

Ölmeny / Beer menu 595:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 485:-