

## Menyer för stora sällskap

Följande menyförslag **gäller tom 2018 04 23** 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 sommelierer. 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 valid until 2018 04 23 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](mailto:info@thornstromskok.com)**

**Webadress: [www.thornstromskok.com](http://www.thornstromskok.com)**

# Menyförslag

*Menu suggestions*

## Meny 1

### 4 råvaror

*4 courses*

#### Gös och Abborre

**Omogna bär, fjolårets fläder och rökig grädde**

*Pike perch and Perch*

*Immature berries, last year's elderflower and smoked cream*

#### Lamm

**Vårlök, salvia och färsk vitlök**

*Lamb with spring onion, sage and fresh garlic*

#### Ost

**Kvällens ostar med säsongens tillbehör**

*Assorted cheeses with seasonal accompaniments*

#### Hjortron

**Mandel, rostad kummin och brödpudding**

*Cloud berries, almond, roasted caraway and bread pudding*

**Menypris / Menu price 675:-**

**Vinmeny / Wine menu 565:-**

**Ölmeny / Beer menu 315:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-**

## Meny 2

3 rätter / 3 courses

### Kanin

**Rostad ost, tryffel och Puylinser**

*Rabbit with roasted cheese, truffle and Puy lentils*

### Torsk

**Rotselleri med selleriört, hasselnötshollandaise och krispig kapris**

*Cod with celeriac, lovage, hollandaise with hazelnut and caper*

### Svensk lakrits

**Citrus, körvel och rostad råg**

*Swedish licorice with citrus, 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

### Vinterkål

**Tryffel, kastanj och jordärtskocka**

*Winter cabbage with truffle, chestnut and Jerusalem artichoke*

### 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*

### Hjortron

**Mandel, rostad kummin och bröduppuding**

*Cloud berries, almond, roasted caraway and bread pudding*

**Menypris / Menu price 745:-**

**Vinmeny / Wine menu 565:-**

**Ölmeny / Beer menu 315:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-**

## Meny 4

4 rätter / 4 courses

### Vinterkål

**Tryffel, kastanj och jordärtskocka**

*Winter cabbage with truffle, chestnut and Jerusalem artichoke*

### Oxfile

**Lardo, kastanjechampinjoner och rödbeta i krispig smördeg**

*Beef tenderloin with lardo, mushrooms and beetroots*

### Ost

**Kvällens ostar med säsongens tillbehör**

*Assorted cheeses with seasonal accompaniments*

### Hjortron

**Mandel, rostad kummin och brödpudding**

*Cloud berries, almond, roasted caraway and bread pudding*

**Menypris / Menu price 765:-**

**Vinmeny / Wine menu 565:-**

**Ölmeny / Beer menu 315:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-**

## Sex råvaror

*Tasting menu 6 courses*

### Gös och Abborre

**Omogna bär, fjolårets fläder och rökig grädde**

*Pike-Perch and Perch*

*Immature berries, last year's elderflower and smoked cream*

### Vinterkål

**Tryffel, kastanj och jordärtskocka**

*Winter cabbage with truffle, chestnut and Jerusalem artichoke*

### Torsk

**Rotselleri med selleriört, hasselnötshollandaise och krispig kapris**

*Cod with celeriac, lovage, hollandaise with hazelnut and caper*

### Lamm

**Vårlök, salvia och färsk vitlök**

*Lamb with spring onion, sage and fresh garlic*

### Ost

**Kvällens ostar med säsongens tillbehör**

*Assorted cheeses with seasonal accompaniments*

### Hjortron

**Mandel, rostad kummin och bröduppuding**

*Cloud berries, almond, roasted caraway and bread pudding*

**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:-**