

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM 5.5-16.6.2022

Gruppmenyer är ämnade för grupper om minst 15 personer. Gruppen bör ha ett gemensamt menyval och menyn bör beställas minst en (1) vecka på förhand. Matallergier och slutgiltiga antal personer meddelas senast tre (3) dagar innan besöket.

Menyn DITT VAL kan gruppen välja mellan två förrätter och två varmrätter, antal av vardera rätt meddelas på förhand.

Mat faktureras enligt på förhand meddelat personantal.

Specialdieter tas alltid i beaktande.

MENY HEJM 55€

Förrätt

Lokal gäddrom

med smörstekt brioche, hängd gräddfil, syrad rödlök, komprimerad gurka, torkad Karljohansvamp och dill

Mellanrätt

Rökt och semitorkad tomat

med varm getostkräm, rostad blomkål, fänkål och saltrostade mandlar

Varmrätt

Grillad petit tender

med rostad majskräm, friterad potatis, tomatragu med jalapeño, inlagd grön tomat och skysås med dragon

Efterrätt

Morot och havtornssorbet

med mandelkaka, syltad morot, rårörda havtorn, färskostkräm, saltrostade mandlar och ängsyresallad

VALET ÄR DITT 50€

Förrätt

Lokal gäddrom

med smörstekt brioche, hängd gräddfil, syrad rödlök, komprimerad gurka, torkad Karljohansvamp och dill

Eller

Kryddsotat ekologiskt nötkött

från Träskkulla med krassemajonnäs, inlagd rabarber, krispig potatis och riven pepparrot

Varmrätt

Grillad petit tender

med rostad majskräm, friterad potatis, tomatragu med jalapeño, inlagd grön tomat och skysås med dragon

Eller

Skinnstekt sik

med sommarkål i bränd grädde, variation på rödbeta, riven pepparrot och brynt smör med ägg och dill

Efterrätt

"Änglamat"

med älgörtsglass, hallon, salt kinuski, drömmar, brynt smör och lättvispad grädde

DEN GRÖNA MENYN 45€

Fås även Vegansk

Förrätt

Grillad och marinerad grön sparris
med jalapeño från Töjby, syltad grön tomat, krispigt ris och plockade örter

Varmrätt

Rökt och semitorkad tomat
med varm getostkräm, rostad blomkål, marinerad fänkål och saltrostade mandlar

Efterrätt

Morot och havtornssorbet
med mandelkaka, syltad morot, rårörda havtorn, färskostkräm,
saltrostade mandlar och ängsyresallad

FORELLMENYN 47€

Förrätt

Kryddsotat ekologiskt nötkött
från Träskkulla med krassemajonnäs, inlagd rabarber, krispig potatis och riven pepparrot

Varmrätt

Bakad forell
med inkokt morot, smörkokt potatis, gullök, brynt smör, krondillgurka,
chorizokrisp och skummig kräftsås

Efterrätt

"Änglamat"
med älgörtsglass, hallon, salt kinuski, drömmar, brynt smör, maräng och lättvispad grädde

HEJM TASTING 70€

Lokal gäddrom

med smörstekt brioche, gräddfyl, syrad rödlök, gurka, torkad Karljohansvamp och dill

Grillad och marinerad grön sparris

med jalapeño från Töjby, syltad grön tomat, krispigt ris och plockade örter

Kryddsotat ekologiskt nötkött

från Träskkulla med krassemajonnäs, inlagd rabarber, krispig potatis och riven pepparrot

Bakad forell

med inkokt morot, smörkokt potatis, gullök, brynt smör, kronhillsgurka, chorizokrisp och skummig kräftsås

Tunt skivad ekologisk grisnacke

med kålrotskräm, bakade tomater, potatiskaka, zucchini, rostade solroskärnor och skysås med gremolata

Morot och havtornssorbet

med mandelkaka, syltad morot, rårörda havtorn, färskostkräm, saltrostade mandlar och ängsyresallad

Vi hjälper gärna till med utvalda drycker till alla maträtter.
Om Ni har frågor eller speciella önskemål, tag då gärna kontakt med oss.
Vi förbehåller oss rätten till ändringar i menyn.

*Med vänliga hälsningar,
Restaurant HEJM*