

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM 11.1.2023 - 6.4.2023

Gruppmenyer är ämnade för grupper om minst 15 personer. Gruppen bör ha ett gemensamt menyval och meny 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.
Mat faktureras enligt på förhand meddelat personantal.
Specialdieter tas alltid i beaktande.*

MENY HEJM 54€

Förrätt

Grillad rödbeta

med hasselnötsmajonnäs, inlagda svarta vinbär, torkad trattkantarell, hasselnöts "tryffel" och rostad rapsolja

Mellanrätt

Varmrökt gädda

med ljummen potatiskräm, gäddrom, kålrabbi, inlagd fänkål, krispig potatis och algpulver

Varmrätt

Grillad kycklingbröst

med rostad morotskräm, friterat kycklinglår, grillad kål, purjolök, svamp, kycklingsmörsås och timjanolja

Efterrätt

Körsbärssorbet

med kaffemousse, mandelkaka, mjölskum, björksirap och rosmarinmaräng

VALET ÄR DITT 52€

Förrätt

Varmrökt gädda

med ljummen potatiskräm, gäddrom, kålrabbi, inlagd fänkål, krispig potatis och algpulver

Eller

Kryddsotad ekologiskt nötkött

från Träskkulla med sotad lök, svart vitlökskräm, grillad champinjonbuljong och krispig schalottenlök

Varmrätt

Mörbakad ekologisk nötsida

från Träskkulla med rostad rotsellerikräm, inkokt potatis, lingon, vitlöksstänglar och skysås

Eller

Lättrökt och bakad gös

med kålterrin, stuvad persiljerot, vasslesmörsås, forellrom, krispig grönkål och grillad kålolja

Efterrätt

Körsbärssorbet

med kaffemousse, mandelkaka, mjölkskum, björksirap och rosmarinsmaräng

DEN GRÖNA MENYN 46€

Fås även Vegansk

Förrätt

Grillad rödbeta

med hasselnötsmajonnäs, inlagda svarta vinbär, torkad trattkantarell, hasselnöts "tryffel" och rostad rapsolja

Varmrätt

Smörstekt svamp från Voitby

med krämig spelt, stekt svartkål, inlagd shiitake, fermenterad vitlök och svartavinbärskapris

Efterrätt

Körsbärssorbet
med kaffemousse, mandelkaka, mjölkscum, björksirap och rosmarinsmaräng

FISKMENYN 50€

Förrätt

Varmrökt gädda
med ljummen potatiskräm, gäddrom, kålrabbi, inlagd fänkål, krispig potatis och algpulver

Varmrätt

Skinnstekt forell
med fänkålsragu, gullök, skummig vitvinssky, krispig potatis, björkolja och riven pepparrot

Efterrätt

Svartvinbärskaka "clafoutis"
med piimäglass, svartvinbärssylt, karamelliserad yoghurt och älgörtskrisp

HEJM TASTING 70€

Varmrökt gädda
med ljummen potatiskräm, gäddrom, kålrabbi, inlagd fänkål, krispig potatis och algpulver

Grillad rödbeta
med hasselnötsmajonnäs, inlagda svarta vinbär, torkad trattkantarell, hasselnöts "tryffel" och rostad rapsolja

Kryddsotad ekologiskt nötkött
från Träskkulla med sotad lök, svart vitlökskräm, grillad champinjonbuljong och krispig schalottenlök

Skinnstekt forell
med fänkålsragu, gullök, skummig vitvinssky, krispig potatis, björkolja och riven pepparrot

Mörbakad ekologisk nötsida

från Träskkulla med rostad rotsellerikräm, inkokt potatis, lingon, vitlöksstänglar och skysås

Körsbärssorbet

med kaffemousse, mandelkaka, mjölkskum, björksirap och rosmarinmaräng

Vi hjälper gärna till med utvalda drycker till alla maträtter.
Om Ni har frågor eller speciella önskemål, tag då gärna kontakt med oss.
Med vänliga hälsningar Restaurant HEJM