

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM 8.1.2024 – 31.3.2024

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.

Mat faktureras enligt på förhand meddelat personantal.

Specialdieter tas alltid i beaktande.

MENY HEJM 59€

Gruppen bör ha ett gemensamt menyval

Förrätt

Enrisrökt rödbeta

från Finne farm med marinerad grönkål, krispig kål, torkade hallon, lagrad cheddarost och granskottsvinägrett

Mellanrätt

Mandelpotatispuré

med lokal gäddrom, brynt smör, krispig potatis, inlagd rabarber, pepparrot och dill

Varmrätt

Schnitzel på nötytterfilé

med brynt ansjovissmör, inlagd rabarber, riven pepparrot, grillad potatis och stuvade beluga linser

Efterrätt

Piimä pannkaka

med granskottsglass, hjortronmylta, havtorn, torkad gräddfil, kanderat bovete och brynt smör

VALET ÄR DITT 55€

Gruppen bör ha ett gemensamt menyval

Förrätt

Kryddinkokt gös

med semitorkad och isad morot, havtornsgelé, krispigt maltbröd och rökt gräddfil med libbstickaolja

Eller

Höbakat ekologiskt nötkött

med sotad pumpa, rostade pumpafrön, rönnbärskapris, lagerbladsolja och riven getost

Varmrätt

Grillad pluma av lantgris

med variation på jordärtskocka, rostad hasselnöt, äpple, senapsfrön och skysås med grillat brynt smör

Eller

Lättrökt forell

Med inkokt palsternacka, brysselkål, inlagd gurka, chorizo, krispigt bröd och skummig blåmusselsås

Efterrätt

Svartvinbärssorbet

med vresros, mandelkaka, torkad älgört, yoghurtstum, rostad mjölkchoklad och salmiakgelé

DEN GRÖNA MENYN 50€ (fås även vegansk)

Gruppen bör ha ett gemensamt menyval

Förrätt

Enrisrökt rödbeta

från Finnefarm, marinerad grönkål, krispig kål, torkade hallon, lagrad cheddarost, och granskottsvinägrett

Varmrätt

Grillad rotselleri

med krämigt bovete, granskott, stekt shiitake, puffat bovete, libbstickaolja och lagrad ost

Efterrätt

Svartvinbärssorbet

med vresros, mandelkaka, torkad älgört, yoghurtstum, rostad mjölkchoklad och salmiakgelé

FISKMENYN 53€

Gruppen bör ha ett gemensamt menyval

Förrätt

Kryddinkokt gös

med semitorkad och isad morot, havtornsgelé, krispigt, maltbröd och rökt gräddfil med libbstickaolja

Varmrätt

Smörstekt benfri gädda

med smörkokt potatis, blomkål, inlagd kålrabbi, gäddrom, pepparrot och hörökt brynt smörskum

Efterrätt

Svartvinbärssorbet

med vresros, mandelkaka, torkad älgört, yoghurtskum, rostad mjölkchoklad och salmiakgelé

HEJM TASTING 70€

Gruppen bör ha ett gemensamt menyval

Att dela på vid ankomsten;

Friterad Jansson, Västerbottenost, akvavit och dill
Potatiskrokett varmrökt, gädda, syrad gurka och ostkräm
Mandelpotatispuré, lokal gäddrom, brynt smör, pepparrot

Kryddinkokt gös

med semitorkad morot, havtornsgelé, maltbröd och hörökt gräddfil med libbstickaolja

Variation på jordärtskocka

med forellrom, omogna plommon, tagetesvinäger och smörmixad kycklingbuljong

Lättrökt forell

med inkokt palsternacka, brysselkål, gurka, chorizo, krispigt bröd och skummig blåmusselsås

Grillad pluma av lantgris

med grillad rotselleri, stuvade beluga linser, shiitake, hasselnötter och skysås med granskott

Svartvinbärssorbet

med vresros, mandelkaka, yoghurtskum, torkad älgört, rostad mjölkchoklad och salmiakgelé

Vi hjälper gärna till med utvalda drycker till alla maträtter.
Om Ni har frågor eller speciella önskemål, tag då gärna kontakt med oss.
Mvh. Restaurang HEJM