

Restaurant
HEJM

HEJM Taket

HEJM taket är ämnade för grupper om minst 25 personer upp till 46 personer. Gruppen bör ha ett gemensamt menyval och menyn bör beställas minst en (1) vecka på förhand.

Matallergier och slutgiltiga antal personer meddelas senast fem (5) dagar innan besöket.

Mat faktureras enligt på förhand meddelat personantal.

Ingen abonneringsavgift om gruppen spenderar 1500€ eller mera på mat och dryck.

Specialdieter tas alltid i beaktande.

INFORMATION

HEJM Taket är vår takterrass som förvandlats till en bokningsbar lokal ämnade för grupper. Perfekt för privata sammankomster, sommarfester eller företagstillställningar. HEJM Taket är inglasat med skjutdörrar mot havet och parkeringen och glasat tak som medför att vi kan ha öppet 24:e April - 30:e September 2024.

MAT

Det finns 3 olika menyer att välja mellan, alla menyer kretsar runt sociala och familjära middagar. Förrätterna och brödet serveras till bord och delas mellan sällskapet, alla varmrätter serveras på egna tallrikar med ett tillbehör delas även här mellan sällskapet. Dessert serveras i egen skål.

DRYCK

Vi hjälper gärna till med dryckespaket till alla våra menyer. Det finns även en bar i utrymmet så en bartender är även det möjligt. Fråga gärna för mera information gällande detta.

Mickes meny 52€

FÖRRÄTTER

Att dela på

Höbakat nötkött med inkokt svamp, örtmajonnäs & krispig potatis
Varmrökt forell med syrad gurka, pepparrotskräm & brynt smör
Kryddrostad morot, hängd yoghurt, chorizo & krispigt bröd
Surdegsbröd, smör och solrosfröpesto

VARMRÄTT

Grillad och glaserat kycklinglår

med rostat bovete, potatisterrin, syrad rotselleri och smörmixad
kycklingbuljong
serveras till; rostad broccoli, mandel & pesto

EFTERRÄTT

Hallonparfait

med rödbeta, salmiakkräm, salt kinuskisås, rostade hasselnötter och
mandelkaka

Mattias meny 56€

FÖRRÄTTER

Att dela på

Kryddbakad ekologisk gris med rostad paprika, rökt mandel och gremolata
Varmrökt forell med syrad gurka, pepparrotskräm & brynt smör
Kryddrostad morot, hängd yoghurt, chorizo & krispigt bröd
Surdegsbröd, smör och solrosfröpesto

VARMRÄTT

Grillad nötytterfilé

med rostad dragonpotatis, vitlökskräm, zucchini och skysås
serveras till; tomatsallad med fetaost, pesto och syrad lök

EFTERRÄTT

Gräddfilsglass

med krispig mördeg, rabarberkompott, körvelskum och mandelkaka

Simons meny 54€

FÖRRÄTTER

Att dela på

Höbakat nötkött med inkokt svamp, örtmajonnäs och krispig potatis
Sotade bönor med rökt gräddfil, vitlökspesto och saltrostade frön
Kryddrostad morot med hängd yoghurt, chorizo och krispig bröd
Surdegsbröd med smör och solrosfröpesto

VARMRÄTT

Grillad forell

med potatispuré, rostad blomkål, syrad gurka & brynt sojasmör med
mandel
Serveras till; yoghurtdressad gemsallad och fänkål

EFTERRÄTT

Gräddfilsglass

med krispig mördeg, rabarberkompott, körvelskum och mandelkaka

Om Ni har frågor eller speciella önskemål, tag då gärna kontakt med oss.

Med vänliga hälsningar
Restaurant HEJM