

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM 18.4.2024 – 28.5.2024

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 56€

Gruppen bör välja en gemensam meny

Förrätt

Tomat i variation:

*marinerad, grillad och syrad, nässelkräm, krispig brioche,
grillad lokal salladsost och riven pepparrot*

Mellanrätt

Inkokt svartröt

*med syrat äpple, rostad mandel, forellrom och
och hollandaisesås med älgörtsvinäger*

Varmrätt

Mörbakad och pressad oxkind

*från Träskkulla, rostad blomkål, grillad färskkål, ramslökskräm,
sotad lök och smörig pepparrotsky*

Efterrätt

Karamelliserad fänkålsglass

med inkokt päron, rostad havremysli, körvelskum och salt kinuskisås med nötpraliné

VALET ÄR DITT 55€

Gruppen bör välja en gemensam meny

Förrätt

Kryddsotad gös

med inkokt gulbeta, brynt smörmajonnäs, krispigt levainbröd,
stjälkselleri och persiljebuljong

Eller

Tartar på nötkött innerfilé

med fermenterad rova, senapsfrön, omogna plommon, krispig potatis och
granskottsmajonäs

Varmrätt

Grillad och glaserad nötkött ytterfilé

rostad blomkål, grillad färskkål, ramlökskräm,
sotad lök och skysås med brynt grillat smör

Eller

Grillad rödingfilé

med stomp på jordärtskocka, grillad purjolök, picklad rabarber,
syrad gurka och smörsås med forellrom

Efterrätt

Karamelliserad fänkålsglass

med inkokt päron, rostad havremysli, körvelskum
och salt kinuskisås med nötköttpraliné

DEN GRÖNA MENYN 50€

(fås även vegansk)

Gruppen bör välja en gemensam meny

Förrätt

Tomat i variation:

marinerad, grillad och syrad, nässelkräm, krispig brioche,
grillad västerbottenost och riven pepparrot

Varmrätt

Smörstekta potatisknyten

med grön sparris, inlagda granskott, morot,
nässelkräm, rostad mandel och smörsås

Efterrätt

Vresrossorbet

cheesecake med gatkamomill, marinerade jordgubbar,
lättvispad grädde och krispig mördeg

FISKMENYN 53€

Gruppen bör välja en gemensam meny

Förrätt

Kryddsotad gös

med inkokt gulbeta, brynt smörmajonnäs, krispigt levainbröd,
stjälselleri och persiljebuljong

Varmrätt

Grillad rödingfilé

med stomp på jordärtskocka, grillad purjolök, picklad rabarber,
syrad gurka och smörsås med forellrom

Efterrätt

Vresrossorbet

cheesecake med gatkamomill, marinerade jordgubbar,
lättvispad grädde och krispig mördeg

HEJM TASTING 70€

Gruppen bör välja en gemensam meny

Att dela på vid ankomsten:

Friterad Jansson

med Västerbottenost, akvavit och dill

Potatiskroket

med oxkind, syrad tomat och granskottskräm

Mandelpotatiskräm

med gäddrom, pepparrot och krispig potatis

Kryddsotad gös

med inkokt gulbeta, brynt smörmajonnäs, krispigt
levainbröd, stjälselleri och persiljebuljong

Tartar på nötkött innerfilé

med fermenterad rova, senapsfrön, plommon,
krispig potatis och granskottsmajonnäs

Grillad rödingfilé

med stomp på jordärtskocka, purjolök, rabarber,
syrad gurka och smörsås med forellrom

Mörbakad och pressad oxkind från Träskkulla

rostad blomkål, grillad färskkål, ramlöskräms,
sotad lök och smörig pepparrotsky

Vresrossorbet

cheesecake med gatkamomill, marinerade jordgubbar,
lättvispad grädde och krispig mördeg

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