

Restaurant
HEJM

Gruppmenyer HEJM 7.1.2024 – 28.2.2024

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

Grillad beta från Finne farm

med rökt getyoghurt, granskott, friterad ostronskivling, vresros och hasselnötsvinägrett

Mellanrätt

Skummig soppa på lake

Med lakrom, brynt potatiskräm, isad stjälselleri, kålrabbi, pepparrot och äpple

Varmrätt

Grillad nötytterfilé

med friterad potatis, grillad rotsellerikräm, kål, svarta vinbär och skysås med brynt smör och granskott

Efterrätt

Sorbet på vita vinbär

med mandelkaka, äppelkompott, karamelliserad kantarellskum och granskott

VALET ÄR DITT 54€

Gruppen bör välja en gemensam meny

Förrätt

Grillad beta från Finne farm

med rökt getyoghurt, granskott, friterad ostronskivling, vresros och hasselnötsvinäggrett

Eller

Tartar på ekologiskt nötkött

med libbsticka, inlagd rabarber, grillad vitlök, krispig potatis och riven lagrad ost

Varmrätt

Krispigt kycklinglår

med marinerad kålsallad, syrad svamp, dragonkräm, riven pepparrot, ragu på potatis, rökt sidfläsk och paprika

Eller

Grillad röding

Med hörökt potatis, inkokt purjolök, rökta mandlar, ingefärssyrad gurka och smörsås med grillad citron

Efterrätt

Muscovadoglass

med inkokta päron, brynt smör, havtornskaramell och fattiga riddare på brioche

SOCIALA MENYN 56€

*Är uppbyggd på sociala och familjära middagar, förrätterna delar man på.
Varmrätt serveras på individuella tallrikar med ett tillbehör som delas.
Efterrätten serveras på egen tallrik.*

Gruppen bör välja en gemensam meny

Förrätter

*Tartar på ekologiskt nötkött
med libbsticka, grillad vitlök och riven lagrad ost
Smörstekt toast
med gräddstuvade kantareller, löjrom, dill och pepparrot
Grillad beta från Finne farm
Rökt getyoghurt, granskott och hasselnötsvinnäggrett
HEJM's knäcke, surdegsbröd och vispat smör*

Varmrätt

*Grillad nötytterfilé
med bakad rotselleri, kål, dragonkräm och skysås med brynt smör
serveras till; Friterad potatis med inlagd jalapeño och parmesan*

Efterrätt

*Muscovadoglass
med inkokta päron, brynt smör, havtornskaramell och fattiga riddare på brioche*

*Vi ordnar även en längre avsmakningsmeny, **HEJM Tasting**, priset är 70€/person.
Vid intresse kontakta oss för mera information.*

Vegetariska och Veganska menyer finns även att tillgå.

*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*