

Restaurant  
**HEJM**

**Gruppmenyer HEJM 18.2.2025 – 18.3.2025**

*Gruppmenyer är ämnade för grupper om minst 20 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 hasselnötsvinägg

**Mellanrätt**

*Lättrökt fisksoppa*

med varmrökt sik, älgörtskräm, äpple, stjälselleri, syrad kålrabbi och krispigt bröd

**Varmrätt**

*Mörbakat och glaserat kalkonlår*

från Hemmanet, rökt potatispuré, fermenterad rova, äpple, morot, dragon och smörmixad kycklingbuljong

**Efterrätt**

*Krusbärssorbet*

med tagetes, kanderad pekannöt, hallon, semitorkad rödbeta, lakritsglace och yoghurtscum

## VALET ÄR DITT 56€

*Gruppen bör välja en gemensam meny*

### Förrätt

*Grillad beta från Finne farm*

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

#### Eller

*Tartar på ekologiskt nötkött*

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

### Varmrätt

*Schnitzel på ekologiskt nötkött*

med grillad kålpesto, persilja, vitlöksstänglar, grillad rödbeta, savojkål och smörskum med anjovis

#### Eller

*Grillad röding*

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

### Efterrätt

*Muscovadoglass*

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

---

## **SOCIALA MENYN 58€**

*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 chorizo, blåmussla, syrad gurka och vitlökskräm  
Grillad beta från Finne farm  
Rökt getyoghurt, granskott och hasselnötsvinnägrett  
HEJM's knäcke, surdegsbröd och vispat smör*

### **Varmrätt**

*Grillad nötytterfilé  
med grillad kålpesto, vitlöksstänglar, grillad rödbeta, savojkål och bearnaisesås  
serveras till; friterad potatis med inlagd jalapeño och parmesan*

### **Efterrätt**

*Krusbärssorbet  
med tagetes, kanderad pekannöt, hallon, semitorkad rödbeta, lakritsglace och yoghurtscum*

---

*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*