



## Kvällsmenyer

För att hålla hög kvalitet komponeras våra menyer med säsongens ekologiska och närproducerade råvaror. Maten som serveras är både hälsosam och god. Välj någon av våra välkomponerade 3-rätters menyer

### Bokning och förfrågan

Öppettider vardagar 08.00-17.00  
Telefon: 010-751 8770  
Telefax: 010-751 8776  
bokning@sjserviceacademy.se

### Kalas 3-rättersmeny, 305 kr

#### Meny 1

Jordärtskocksoppa med dillkrutonger och sikrom  
Citrontimjanbakad Fogdölax med blomkålskräm och fänkålsrudité  
Äppelpaj i glas med kanelmulor och ingefärscremé

#### Meny 2

Getost från Skärvånges mejeri med vinägerglaserade rödbetor och gulbetor samt stekt rosmarin och honungsbröd  
Fläsk på två sätt med portvinskokta aprikoser samt vitkål och äppelsås  
Karamellpudding med syltade hallon och pistagekrisp

### Fest 3-rättersmeny, 395 kr

#### Meny 1

Kallrökt Fogdölax med gurka, pepparrotsgräddfil, vattenkrasse och forellrom  
Fjällröding med dragonemulision, pressgurka, rådisor och forellrom i kallpressad rapsolja  
Vaniljmousse med hjortronmylta och cracker jack

#### Meny 2

Svamp och tryffel fyllda pate chouxe med persilja och extralagrad ost från Järna  
Lammsadel från Karlstad med pumpapuré, grönsaker i brynt smör och mörkölsky  
Chokladcremé smaksatt med rooiboste samt skogsbär

### Gala 3-rättersmeny, 475 kr

#### Meny 1

Löjrom från Kalix med Ingrid-Marieäpple, dinkelbröd, blomkålsgräddfil samt rapsolja  
Spenatbakad gös med havskräftsconsommé samt pilgrimsmousseline och saffransagogryn  
Åkerbärs mousse med vit chokladcreme smaksatt med lavendel samt chokladkrisp

#### Meny 2

Naturlig anklever med variation på morot från Gotland, syltad, puré och crudité, pistagebröd samt stekt anksvål  
Rådjur med torkade bär och frön med rostad rotsellerikräm samt portvinsky  
Chokladmousse doppad i salmbärs gelé med molassfärskost och saffranskubb

Priserna gäller fr o m 2009.01.05 och är presenterade per person exklusive moms.