



## 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 menyer.

### Bokning och förfrågan

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

### Meny 1: 305 kr

Salmalax med gurka, äpple, dill, rökt majonnäs och forellrom  
Kryddstekt ankbröst med karamelliserad lökcremé, picklade smälökar, potatisterrin och rödvinskyl  
Kanel och kardemummakaka med karamelläpplen, vaniljglass och äppelkola

### Meny 2: 385 kr

Glasbakad Hjälmgös med vaktelägg, vattenkrasse-emulsion, sikrom och rågröd  
Fjällröding bakad i kallpressad rapsolja serveras med jordärtskockstartlette och hummerskum  
Mjölchokladcremé med svartvinbärscurd, svartvinbärsmacaron, svartvinbärsparfait, malt och chokladjord

### Meny 3: 395 kr

Svensk sparris med tryffel, hasselnötsdressing och hyvlad extra lagrad ost från Järna  
Eriktorps lammsadel med brässerad lammbringa, sötsur dillskyl, vårprimörer och blomkålscremé  
Smultronmousse med inkokta jordgubbar och rabarber, vaniljglass och pistageflarn

### Meny 4: 285 kr

Terrin på Hagby gårdskyckling rullad i rostad dill och anis med getost, Carl-Johansvamp, portvinskokta aprikoser och valnötter  
Biff från Svartådalen med rödvinsglaserade pärlökar, sidfläsk och selleripuré

### Tillägg

Svenska gårdsostar med frukt och nöt bröd och hemgjord marmelad 55 kr  
Chokladpraliner till kaffet 20 kr

Priserna gäller fr o m 2010.01.01 och är presenterade per person exklusive moms. Priserna gäller vid beställning för minimum 20 personer. För mindre sällskap kan priset ändras.