



# Evenemangsmeny Eriksbergshallen/Event Menu at Eriksberg's Hall

Serveras till grupper om minimum 50 personer/Served to a minimum of 50 persons

## Förrätter/Starters

Citroninkokt regnbåge med sikrom, grönärtspure, gurkörtssallad, dill och rieslingvinegrette.  
Lemon-marinated rainbow trout with white fish roe, green pea purée, turmeric salad, dill and Riesling vinaigrette

**Price: SEK 109**

Pilgrimsmusslor med tomat- och currychutney, sesamfrö- och sjögrässallad samt confit på körsbärstomat.

Pilgrim clams with tomato and curry chutney, sesame seeds and seagrass salad with cherry tomato confit.

**Price: SEK 119**

Lättrökt fänkål- och senapsfrökryddad lammfile med kryddkrassesallad, pepparrotsdipp och saltrostade valnötter.

Lightly smoked, fennel and mustard seed-seasoned fillet of lamb with pepper cress salad, topped with horseradish dip and salt-roasted walnuts.

**Price: SEK 114**

Coppa (lufttorkad carré) med borretanolök, rödgrillad paprika, manchego romeroost, romansallad med pecorinodressing.

Coppa (air-dried shoulder of pork) with Borretana onions, red-grilled bell peppers, Manchego Romero cheese, roman salad and pecorino dressing.

**Price: SEK 103**

Mille-Feuille med spenat och ricotta, tomatvinegrette och bärkapris.

Mille-Feuille with spinach and ricotta, tomato vinaigrette and berry capers.

**Price: SEK 89**

## Varmrätter/Main Courses

Inkokt lubbfile med gräddglacerad savoykål och murklor., portvin-och rödbetskaramell, dill- och pepparrotssallad samt friterad getostrisotto.

Lemon-marinated fillet of cuskfish with cream-glazed Savoy cabbage and morels, Port and red beet caramel, dill and horseradish salad served with deep-fried goat's cheese risotto.

**Price: SEK 199**

Hälleflundra och lax med kronärtskocka och shitakesvamp, tomat- och curryska samt potatis- och krabbkaka.

Halibut and salmon with artichokes and Shitake mushrooms, tomato and curry sauce served with potato and crab cakes.

**Price: SEK 249**





Sechuanpepparkryddad ankbröst med confit på låret, jordärtskockspuré, svartrot och apelsinsky.

Sichuan pepper-seasoned breast of duck with leg confit, topped with Jerusalem artichoke purée, black salsify and orange sauce.

**Price: SEK 229**

Kryddrullad helstekt kalvytterfile med fondbrässerad pistagepotatis, kantarellvinegrette samt prosciuttolindad plommontomat. 239. - moms

Herb-rolled roasted whole fillet of veal with broth braised pistachio potatoes, Chanterelle vinaigrette with prosciutto-wrapped plum tomatoes.

**Price: SEK 239**

Oxfilé med terrine på oxbringa och potatis, rostad vitpeppar- och rödvinssky, samt selleripuré.

Fillet of beef with a terrine of brisket of beef and potatoes, roasted white pepper and red wine sauce served with celery purée

**Price: SEK 269**

## Dessert/Desserts

Hallon- och kesellamousse på mandelbotten med limegele, halloncoulis samt smörrostad digestivecrunch.

Raspberry and quark cheese mousse on an almond base with lime jelly topped with raspberry coulis and butter-roasted Digestive cookie crunch.

**Price: SEK 89**

Vit chokladcheese cake med kakaogel, kaluha- och vaniljsås och björnbär.

White chocolate cheesecake topped with cacao jelly, Kaluha and vanilla sauce with blackberries.

**Price: SEK 89**

Mjölkkchoklادتarte med svartavinbärs ganache, skogsbär och chokladgaller.

Milk chocolate torte with black current ganache, forest berries and a chocolate grating.

**Price: SEK 89**

Tryffelplat med tillbehör. 69- Moms

Plate of truffles with extras:

**Price: SEK 69**



## Ekologisk meny/Ecological menu

Serveras till grupper om minimum 50 personer/Served to a minimum of 50 persons



### Förrätt/Starter

Citron- och pastramikryddade pilgrimsmusslor på rödbetsceviche med äppel-chilicreme samt svartpepparkaramell

Lemon and pastrami-spiced clams on beetroot ceviche with apple and chili crème, and black pepper caramel.

**Price: SEK 129**

### Varmrätt/Main Course

Renytterfile med lingonchutney, en len blomkålpure, potatis- och svartrotsterrine samt timjansolja

Tender filet of reindeer with lingonberry chutney, a lean cauliflower purée, potato- and blackroot terrine and fragrant oil of thyme.

**Price: SEK 279**

### Dessert/Dessert

Choklادتarte med banan- och russinkrust samt kaffekaramell

Chocolate tart with banana and raisin crust and coffee caramel.

**Price: SEK 104**

Alla priser är lämnade exklusive moms. Vi förbehåller oss rätten att justera priserna.

All prices are exclusive VAT. We reserve the right to adjust our prices.

