



Bankett

Banquet

QUALITY HOTEL FRIENDS

- EVENTHOTELLET FÖR DE STORA ÖGONBLICKEN

It's taken care of



TRE RÄTTERS- MENYER

THREE COURSE MENUS

MENY A | MENU A

Löjrom, västerbottenspaj, crème fraiche, rödlök och dill

Roe, västerbotten pie, crème fraiche, red onion and dill

**

Black and White

(oxfilé, kalvfilé, bearnaisesås, tryffelsky, haricovertknyten med bacon, grillad tomat, Hasselbackspotatis)

Black and White

(fillet of beef, veal fillet, béarnaise sauce, truffle, haricover t dumplings with bacon, grilled tomato, roasted potatoes)

Äppelkaka med kanel och honungssås

Apple cake with cinnamon and honey

Tre rätter | Three courses 520 kr

Två rätter | Two courses 420 kr

MENY B | MENU B

Laxtartar, krämig äggröra, kavring

Tartar of salmon, creamy scrambled egg, rye bread

**

Kalventrecôte serveras med choronsås, färskas räkor och tryffelpotatis

Calf fillet served with Choron sauce, fresh shrimp and truffle potatoes

Rabarberkompott, citroncrumble, kärnmjölksmousse

Rhubarb compote, lemon crumble, buttermilk mousse

Tre rätter | Three courses 420 kr

Två rätter | Two courses 320 kr

MENY C | MENU C

Carpaccio med ruccolapesto, hyvlad parmesan och friterad kapris

Carpaccio with arugula pesto, parmesan and fried capers

**

Majskycklingbröst med ratatouille, parmachips, gremoulata samt friterad risotto

Corn-fed chicken breast with ratatouille, prosciutto crisps, gremoulata and fried risotto

Päronterinne med mjölkchokladcrème, valnöt, vanilj och pärongranité

Pears terinne with milk chocolate crème, walnut, vanilla and pear granite

Tre rätter | Three courses 395 kr

Två rätter | Two courses 295 kr

It's taken care of



TRE RÄTTERS- MENYER

THREE COURSE MENUS

MENY D | MENU D

Marinerad hälleflundra nicoise

Marinated halibut nicoise

**

Oxfilé med knaperstekt ostronskivling, sticklök, rödvinsås samt potatisgratäng

Fillet of beef with crispy oyster mushrooms, spring onions, red wine sauce and potato gratin

Namelaka Orizaba, chokladmandel crumble och halloncoulis

Namelaka Orizaba, Chocolate almond crumble and raspberry coulis

Tre rätter | *Three courses* **460 kr**

Två rätter | *Two courses* **360 kr**

MENY E | MENU E

Svenska smaker – Prästost- och löjromscupcake, gubbröra, citrus- och nejlükainlagd sill, rökt hjort, cidersenap

Swedish flavors – Prästost- and roe cupcake, egg-anchovy salad, pickled herring, smoked venison, cider mustard

**

Lättrimmad bakad lax med inlagd fänkål och gurka, gräslökssmörsås samt dillstuvad potatistimbal

Lightly salted baked salmon with pickled fennel and cucumber, chive butter sauce and dill potatoes timbales

Messmörspannacotta, hjortron och hasselnötscrisp

Whey Cheese Pannacotta, cloudberry and hazelnut crisp

Tre rätter | *Three courses* **395 kr**

Två rätter | *Two courses* **295 kr**

MENY F | MENU F

Halstrad pilgrimsmussla med picklad fänkål, rostade blomkålsbuketter och friterad surdeg, grön ärt- och champagnepuré

Seared scallops with pickled fennel, roasted cauliflower florets and deep-fried sourdough, green pea - and champagne puree

**

Långbakat sidfläsk med äppelterriner, syltad lök, senapssås och vitlöksstomp

Long Baked pork with apple terrine, pickled onions, mustard sauce and mashed potato with garlic

Mandelmjölkpudding med myntamarinerade jordgubbar, rostad vit choklad och Madelaine

Almond milk pudding with mint marinated strawberries, roasted white chocolate and Madelaine

Tre rätter | *Three courses* **420 kr**

Två rätter | *Two courses* **320 kr**

Priser exklusive moms | *Prices exclusive of V.A.T*

It's taken care of



BOKNINGS- POLICY

BOOKING POLICY

Alla priser är per person och presenteras exklusive moms. Meny och dryckesval skall vara oss tillhanda senast två veckor före bokat evenemang. Detta för att vi skall ha möjlighet att säkerställa att de råvaror och drycker som ingår i era menyer finns tillgängliga. Skulle detta inte ske förbehåller vi oss rätten att förändra meny och dryckesalternativ beroende på tillgång.

För bästa möjliga service och kvalitet ber vi er att enas om en av menyerna till samtliga i sällskapet. Självklart tillgodoser vi era önskemål gällande annan mat för personer med allergier eller avvikande kost. Vi ser fram emot att få ta emot er beställning. Välkommen!

AVBOKNINGSREGLER FÖR MINSKAT ANTAL AV FÖRBESTÄLLD FÖRTÄRING

Mer än 30 dagar före ankomst:

100% av bokat antal kan avbokas kostnadsfritt

30 – 14 dagar före ankomst

15% av kvarvarande antal kan avbokas kostnadsfritt

13 – 3 dagar före ankomst

5% av kvarvarande antal kan avbokas kostnadsfritt

Mindre än 3 dagar före ankomst

Debiteras 100%

All prices are per person and are presented exclusive of V.A.T. Menu and beverage orders should be sent to us at a minimum of two weeks prior to the scheduled event. This to make sure we can guarantee the availability of the ingredients and beverages included in your selections. If we do not receive your order two weeks prior to the event, we reserve the right to change the meal and beverage options depending upon availability.

For the best possible service and quality we ask that you agree upon one of the menu options for everyone in your group. Naturally, we will accommodate your wishes regarding allergies or a restrictive diet. We are looking forward to your booking. Welcome!

CANCELLATION POLICY FOR REDUCED NUMBER OF PRE-ORDERED FOOD AND BEVERAGE

More than 30 days prior to arrival:

100% of the booked number can be canceled free of charge

30 - 14 days prior to arrival

15% of the remaining number can be canceled free of charge

13 - 3 days prior to arrival

5% of the remaining number can be canceled free of charge

Less than 3 days prior to arrival

100% will be charged

It's taken care of

