

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Nyårsafton

Kvällen startar i våran foajé kl. 18.30 med mingel.

Det bjuds på bubbel och tilltugg i forma av
krustader med olika fyllningar.

Sedan bjuds ni till bord där ni får avnjuta en
nyårssupén på 4 serveringar i Bruntegårdens anda med
utvalda drycker till varje rätt.

Meny

Tilltugg till mingel

Krustad, mandelpotatis, Kalix löjrom, syrad lök, dill
Krustad, kyckinglever, svartavinbär, hasselnötter, krasse
Krustad, äggkräm, stekt svamp, gräslök

Pilgrims mussla, gurka, grönt äpple, selleri, Aränkha caviar

Enrisrökt röding, forellrom, rågröd, ättikssyrad gräde

Ren innanlår från Jilli, bakad kålrot, kålrotskräm med brynt smör, shitakesvamp, viltsky

Havtorn från Solsyran, mjölkchoklad, gräddfil, marconamandel

Pris:

Meny inkl dryckespaket 1390kr
Meny inkl alkoholfritt dryckespaket 1190kr



