



JULEN 2023, middagar

På Restauration Gubbhyllan serverar vi vinterns råvaror och smaker i med fokus på skog, hav och sjö. Mycket värme och stearinljus och tänd kakelugn som standard. Utomhuseldar mot extra kostnad.

Personliga anpassade menyer kan vi göra tillsammans med offertpris.

Förrätt kan bytas ut mot Stora Gungans brännvinsbord vid önskemål och för en mer julig uppstart...

Kvällsmeny-exempel

Försmak (serveras alla)

Karljohanssvamps royal

Förrätt

Råraka på armadinpotatis och jordärtskocka, basilika- & örterème, wakami.
björkrökt fjällröding, brynt smör och plockade örter

Mellanrätt

Tartar med konfiterad äggula, tryffel crème och friterad svartkål

Varmrätt

Hjortytterfilé med svartrumpet, rostad rotselleripuré, hasselbackspotatis,
ragu med variation på skogssvamp, rostad spetskål

Gårdsost

Trio på Svenska gårdsostar med fikon samt aprikosmarmelad, surdegstick

Efterrätt

Choklad terrin i tre konsistenser med rostade hasselnötter, nyvevad äpplekaramellglass,
siraps bakat Ingrid Marie äpple

Pris meny

20-70 personer,

3-rätter med försmak 675 kr/pp. (603)

4-rätter med försmak 745 kr/pp. (665)

5-rätter med försmak 795 kr/pp. (710)

Lokalhyra kvällstid tom 24:00

Måndag, lördag, söndag 4000 kr (3200)

Tisdag-fredag 5000 kr (4000)

Extra serveringstid: 1500kr/h (1200kr)

Dryckespaket

Servering varm glögg eller kryddig äppeldryck utomhus över öppen eld, 1900kr + 79kr/pers. (1520+63kr/pers)

Serveras med kryddiga pepparkakor och ostcrème (utan pepparkaka 65kr (52) pers)

Servering endast glögg/äppeldryck i salongerna utan 79kr/pers. (63kr/pers)

Serveras med kryddiga pepparkakor och ostcrème (utan pepparkaka 65kr (52) pers)

3 glas vin (förrätt, varmrätt efterrättsvin, kaffe/te 390kr/pers. (312kr)

Snaps, 4cl 92kr/st. (73,60)

Musikanläggning med möjlighet att tillkoppla egen spelarenhet 3 000 kr (2400kr)