

Vecka 24:

Tisdag 9/6

Köttbullar, lingon, gurka, gräddsås & potatismos

Onsdag 10/6

Fiskrullader fyllda med spenat, örter & räkor.

Serveras med potatisstomp & vitvinssås

Torsdag 11/6

Dillkött serveras med kokt potatis

Fredag 12/6

Sjömansbiff

Lördag 13/6

Asiatiska fishcakes, wookade grönsaker, ris & sojamajonnäs

Blåbärspannacotta

Söndag 14/6

Porterstek, sommarbönor, råstekt potatis & skysås

Gino

Vecka 25:

Tisdag 16/6

Spaghetti köttfärssås

Onsdag 17/6

3 rätters Midsommarmiddag, se separat blad för information

Torsdag 18/6

Fiskgratäng

Fredag 19/6

MIDSOMMARSTÄNGT

Lördag 20/6

MIDSOMMARSTÄNGT

Söndag 21/6

MIDSOMMARSTÄNGT



MIDSOMMARMENY 2026

I år har vi valt att servera en midsommarinspirerad 3 rätters meny istället för en buffé.

Middagen serveras på samma sätt som månadens middag, dvs förrätten serveras vid bordet och sedan lägger man upp sin egen varmrätt och dessert vid buffén utanför köket.

Gäster är självklart välkomna, bjud in alla ni känner.

Förrätt

Matjessill från Norröna, schalottenlök, rökt äggula, fläderpicklad gurka, löjrom, potatiscylinder & brynt smör smaksatt med hummerfond

Varmrätt

Fjällröding, räkor, primörer, färskpotatis & sandefjordsås

Efterrätt

Brittatårta

350 kr per person oavsett om du är boende eller gäst

(ANMÄL DIG SENAST 15/6. Betalning sker efter avslutad middag, bokade gäster som inte dyker upp eller avbokar efter den 15/6 kommer att få betala i efterhand)