

Menyer för stora sällskap

Följande menyförslag gäller till och med **2019 01 13**

Vi förbehåller oss rätten att ändra i menyerna med kort varsel beroende på råvarans tillgänglighet.

För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet på er beställning här hos oss ber vi er att **enas om samma meny** för hela sällskapet.

Givetvis tar vi hänsyn till allergier etc.

Drycker till menyn kan förbeställas eller bestämmas på plats i direkt anslutning till middagen. Dryckesmenyerna komponeras av våra sommelierer. Vårt vinurval ändras ständigt för att säkra ett brett och prisvärt urval.

Har ni frågor kring våra menyer eller andra önskemål, ring oss gärna!

E-posta eller ring tillbaka ert val av meny senast **7 dagar innan ankomst**.

Menus for groups

Dear Guest,

*These group menus are valid to **2019 01 13**
and are subject to change according to availability.*

The philosophy at Thörnströms kök is that you share the experience of the dinner around the table, imagine that guests are invited home to you (or Håkan Thörnström) and together you enjoy what is served.

*All parties of **7 persons or more** are required to choose one of these menus. Beverages may be ordered in advance and matching wine menus are composed by our Sommeliers, who aim to keep an interesting and varied wine list.*

*We accommodate food allergies and vegetarians as best we can please book and order at the below telephone no. or e-mail **7 days before** your visit.*

Tfn: +46 31-16 20 66

E-mail: info@thornstromskok.com

Webadress: www.thornstromskok.com

Menyförslag

Menu suggestions

Meny 1

4 råvaror

4 courses

Rättika

Brioche och fläder

Daikon

Brioche and elder berry

Majskyckling

Pumpa och tryffel

Corn fed chicken

Pumpkin and truffle

Ostanrättning

Utvalda Europeiska hantverksostar

Cheese course

Assorted European craft cheeses

Havtorn

Te och havre

Sea buckthorne

Tea and oat

Menypris / Menu price 675:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 385:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Meny 2

3 rätter / 3 courses

Rättika

Brioche och fläder

Daikon

Brioche and elder berry

Blomkål

Hasselnötter och linser

Cauliflower

Hazelnuts and lentils

Körsbär

Bittermandel och kärnmjolk

Cherries

Bitter almond and buttermilk

Menypris / Menu price 625:-

Vinmeny / Wine menu 395:-

Ölmeny / Beer menu 255:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 165:-

I samband med meny 2 erbjuder vi ytterligare en servering

We offer an additional serving with menu 2

Utvalda Europeiska hantverksostar 95:-

Assorted European craft cheeses

Sommelierens val av vin till ost 95:-

Wine recommendation by our sommelier for the cheese

Meny 3

4 rätter / 4 courses

Pilgrismussla
Svål och svartrot
Scallop
Pork rind and salsify

Sej
Blåmussla och bönor
Saithe
Mussels and beans

Utvalda Europeiska hantverksostar
Assorted European craft cheeses

Choklad
Pinjenötter och hallon
Chocolate
Pine nuts and raspberry

Menypris / Menu price 755:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 385:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Meny 4

4 rätter / 4 courses

Pilgrims mussla
Svål och svartrot

Scallop
Pork rind and salsify

Grillad Dovhjort
Rotselleri och lingon

Grilled fallow deer
celeriac and lingonberry

Utvalda Europeiska hantverksostar

Assorted European craft cheeses

Choklad
Pinjenötter och hallon

Chocolate
Pine nuts and raspberry

Menypris / Menu price 765:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 385:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Sex råvaror

Tasting menu 6 courses

Rättika

Brioche och fläder

Daikon

Brioche and elder berry

Pilgrismussla

Svål och svartrot

Scallop

Pork rind and salsify

Sej

Blåmussla och bönor

Saithe

Mussels and beans

Majskyckling

Pumpa och tryffel

Corn fed chicken

Pumpkin and truffle

Ostanrättning

Utvalda Europeiska hantverksostar

Cheese course

Assorted European craft cheeses

Havtorn

Te och havre

Sea buckthorne

Tea and oat

Menypris / Menu price 895:-

Vinmeny / Wine menu 765:-

Ölmeny / Beer menu 525:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 345:-

Kreativ meny

Creative menu

Denna ständigt förändrande kreativa meny baseras på vad den nordiska naturen erbjuder för dagen och vad våra småskaliga producenter levererar till vårt kök. Ni kommer att få uppleva det mesta ifrån Thörnströms kök.

Luta er tillbaka och njut av kvällen.

This constantly changing menu is based on what the Nordic nature and our local producers are providing us.

You will explore the most from Thörnströms kök.

Relax and enjoy the evening.

Menypris / Menu price 1175:-

Vinmeny / Wine menu 1045:-

Ölmeny / Beer menu 645:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 485:-