

Bufféer Brons

Krämig potatissallad.
Örtmarinerad kycklingfilé.
Fläskpastrami.
Grönsallad med salladsost.
Bröd och smör.

150:-

Byt ut
potatissalladen
mot en varm
potatisgratäng.
+10:-

Bufféer Silver

Potatissallad med dill och vårlök.
Örtmarinerad kycklingfilé.
Vitlöksmarinerad fläskytterfilé.
Ceasarsallad med krutonger.
Tomataioli.
Melon.
Bröd och smör.

185:-

Bufféer Guld

Potatissallad med dill och vårlök.
Pastasallad med tomat och minimozzarella.
Vitlöksmarinerad fläskfilé.
Laxsida med citron, gräslök och chili.
Färsspett på vildsvin och bacon.
Grönkålssallad med kokos och
rostade pumpafrön.
Ostpaj.
Ört dressing.
Bröd och smör.

210:-

Bufféer Diamant

Minimum 20 pers
Potatissallad med dill och vårlök.
Pastasallad med tomat, vitlök och örter.
Fläskfilé med örter och kapris.
Skaldjursmoussetårta.
Kokt kall lax med romsås.
Rökt andfilé.
Grönkålssallad med kokos och
rostade pumpafrön.
Ost- och kantarellpaj.
Rödbetssallad med fetaost och ruccola.
Ceasarsallad med krutonger.
Bröd och smör.

295:-

Dessert

Chokladbrownie med rostade nötter och lakrits med lättvispad grädde.
Vaniljpannacotta med rubinsås och bär.
Citrontiramisu.
Dulce de lechemousse med rårörda hallon och kaksmulor.
Ekholmens äppelkaka med hemslagen vaniljsås.
Creme brulee med färska bär.
Ingefärsparfait med färska bär.
Mjölchokladparfait med saltkola och kaksmulor.

70:-

75:-

85:-

80:-

55:-

85:-

85:-

90:-

För dessertälskaren

115:-

Cremé brulee med blåbär.
Mörk chokladmousse med hallon.



**Hämtas hos oss eller att vi kör ut det till er.
Utkörningsavgift 300:-**

**Följ oss gärna på Instagram
ekholmen_vessigebro**

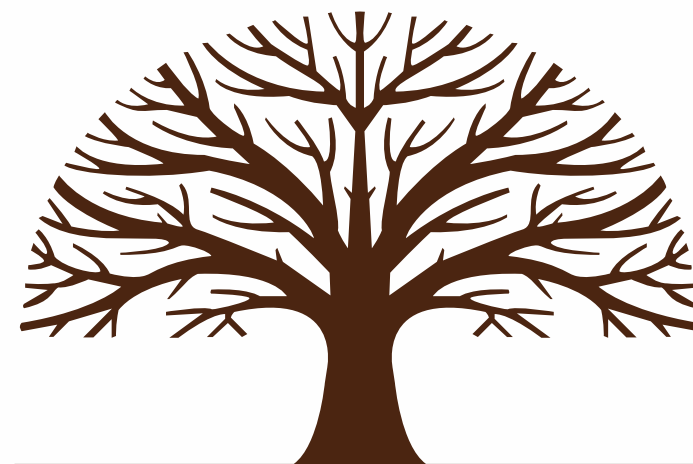
**För större event, grillning och muurikka
kontakta oss för offert.**

**www.restaurangekholmen.se
mat@restaurangekholmen.se • 0346-205 40**

Brogatan 14 • 311 64 Vessigebro

Fingerprints Reklam • 0346-586 13 • fingerprints.se

MENY



EKHOLMEN RESTAURANG

*Ni ordnar festen,
Vi fixar Maten.*



Förrätter

"Sillamacka" Löksill, rågbröd, ägg, dillmajonnäs, rödlök, kapris.	55:-
Tunnbrödsrulle på lax, pepparrot, dill och syrad rödlök.	55:-
Skinkbakelse med källarrökt skinka.	80:-
"Tapasbricka" 2 ostar, 2 salami, serrannoskinka, oliver, tzatziki, bröd.	95:-
Skagen på mörkt bröd med syrad lök och skottsallad.	85:-
Räk- och laxcheesecake på mörkt bröd, jungfrusallad, laxrom och citronette.	90:-
Laxsallad på gravad lax, picklade grönsaker, kål och senapsaioli.	90:-
Skaldjursoppa med citron- och dillmarinerade räkor, oststänger.	90:-
Rödbets- och päroncarpaccio med färskostcremé på rökt vilt och getost, rostade pumpafrön.	95:-
Ceviche på lax och röding, koriander, chili, machesallad.	95:-
Rökt andfilé med rucola- och parmesancremé, rostade pistagenötter och brioche.	95:-

Varmrätter Kött

Gratinerad fläskfilé med chorizo, picklade grönsaker, rökt fläsk och sherry, serveras med ost- och paprikabakade potatishalvor.	155:-
Helstekt fläskfilé på bädd av smörstekt skogssvamp och morötter, serveras med rotfruktsgratäng och whiskysås.	180:-
Fylld fläskfilé med färskostcremé med smak av örter- och vitlök, serveras med konjaksås och wokade grönsaker och potatisgratäng.	185:-
Lammytterfilé med vitlök och örter, serveras med bakade betor och haricots verts, rödvinssås och potatisgratäng.	225:-
Tournedos på kalvfilé med potatiskaka på västerbottenost, serveras med sås på kantareller och Karl-Johansvamp, säsongens primörer.	255:-
Helstekt oxfilé med timjan och peppar, serveras med grönpepparsås, potatisgratäng, bakad tomat och grön sparris.	295:-

Varmrätter Fågel



Kycklingfilé gratinerad i kantarellsås, serveras med rostade rotfrukter och grönsallad med purjolök och knaprigt bacon.	165:-
Baconlindad kycklingfilé fylld med saltorkade tomater och basilika, serveras med örtsås och gratäng på palsternacka och potatis.	170:-
Fasanwallenbergare med brynt smör, potatispuré, gröna ärtor och rårörda lingon med tranbär.	185:-

Varmrätter Fisk

Ört- och pankobakad laxfilé med citron, smörslungade grönsaker, vitvinssås och kokt potatis.	190:-
Basilikastekt torskrbygg med knaprigt fläsk, brynt pepparrotssmör och rödbetor, serveras med potatispuré.	225:-
Kokt kall lax med räkor och ärtor, serveras med romsås, örtsås och kokt potatis.	195:-

Varmrätter Husman



Fläsksnitzel med rödvinssås, bearnaisesås, stekt potatis, citron, kapris och anjovis.	135:-
Fläskstek med svål, pepparsås, stekt kulpotatis, rödkål och morötter.	130:-
Stekt fläsk med raggmunk, löksås och lingon.	125:-
Köttbullar i gräddsås med potatismos, lingon och gurkmix.	110:-
Gulaschoppa på högrev, créme fraiche.	120:-
Fisksoppa på lax och torsk, fänkål, champinjoner och dill.	135:-

Till alla husman ingår sallad, bröd och smör.
Endast bröd och smör till soppa

Menypaket 1

Skagen på mörkt bröd med syrad lök och skottsallad.
*
Långbakad rimmad fläksida med rödvinssås, wokblandning och potatisgratäng.
*
Vaniljpannacotta med rubinsås och bär.
345:-

Ni ordnar festen
vi fixar maten

Medelhavsbuffé

Pastasallad med tomat, vitlök och örter.
Marinerade oliver med citron och chili.
Lammfärsspett med tzatziki.
Breasola.
2 sorters salami.
Ruccolasallad med hyvlad hårdost och balsamicoglaze.
Tomat- och mozzarellasallad med basilika.
Paj med fetast och spenat.
Melonfat.
Grissini.
Focaccia.
Smör.
230:-
Dessert
Tiramisu
290:-

Menypaket 2 Silver-buffén

Potatissallad med dill och vårlök.
Örtmarinerad kycklingfilé.
Vitlöksmarinerad fläskytterfilé.
Ceasarsallad med krutonger.
Tomataioli.
Melon.
Bröd och smör.
*
Dulce de lech mousse med rårörda hallon och kaksmulor
255:-

Spicy Meat

Ost- och paprikabakade potatishalvor.
Bbq glaserad fläksida.
Glaserade kamber.
Kryddiga korvar.
Panerade kycklinglår.
Kålsallad.
Majskolvar med smör och bbqsalt.
Chilipicklad gurka och rödlök.
Bearnaisesås.
Jalapenodipp.
Nachos.
250:-

