



D E N
G Y L D E N E
F R E D E N

1722

Svensk mattradition som vi på Freden värnar om

Dessa menyförslag, med dryckesrekommendationer gäller för sällskap om 10-40 personer från den 7 september – 28 november 2017. Vi förbehåller oss rätten att ändra i menyerna med kort varsel beroende på råvarornas tillgänglighet. För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet på er beställning här hos oss ber vi er att enas om en utav menyerna. Har ni synpunkter eller önskemål utöver dessa menyer så ska vi självklart försöka att bemöta dem i möjligaste mån.

Vi ber om er beställning senast 2 veckor innan ert besök.

*These menus, with wine recommendations, last from the 7th of September until 28th of November 2017 for parties of 10-40 persons. These menus might be subject to possible changes with short notice because of availability of seasonal products. To achieve best possible service and quality on your order we kindly ask you to choose **one** of the menus for the entire party. If you have any special requests we will do our utmost to meet them. We ask you to provide us with your order at least 2 weeks prior to your arrival date.*

Meny ett / Menu one

Kräftor, krabba & hummer
med äpple & blekselleri, smaksatt med dillmajonnäs
*Crayfish, crab & lobster
with apple & celery, flavored with dill mayonnaise*

Recommended beverages:

Chablis, Domaine des Malandes, Bourgogne, Frankrike 600:-

Vildand & körsbär med friterad sylta,
stekta kantareller, blomkålskräm & portvinssky
*Wild duck & cherries
with deep fried rillette, fried chantarelles, cauliflower creme & port wine sauce*

Recommended beverages:

Château Quillet, Maison Delor, Bordeaux, Frankrike 595:-

Älgört & krusbärsbål med bär och kryddbavaroise
*Meadowsweet & gooseberry punsch
with berries & bavaroise*

Recommended beverages:

Moscato d'Asti, Cascina Galetto, Italien 16:- / cl

690:-

Meny två / Menu two

Bondpaté med stekt svamp, inlagda kantareller,
Västerbottensmajonnäs & rostat surdegsbröd
*Farmer´s paté with fried mushrooms,
pickled chantarelles, Västerbottens cheese mayonnaise
& sourdough bread*

Recommended beverages:

Beaujolais Villages, J.Jambon, Bourgogne, Frankrike 580:-

Bakad lättgravad röding med Västeråsurka,
äppelkräm, krondillssås & jordärtskockschips
*Baked lightly marinated char with cucumber from Västerås,
apple cream, dill sauce & Jerusalem artichoke crisps*

Recommended beverages:

Cattin Riesling Tradition, Cattin, Alsace, Frankrike 590:-

Hjortron & choklad med mjölkchokladglass & salt kolakräm
*Cloudbberries & chocolate with milk chocolate ice cream
& salted toffé creme*

Recommended beverages:

Moscatel de Setubal, J Barbosa, Portugal 18:- / cl

610:-

Meny tre / Menu three

Fredens gubbröra med rå äggula & kavring
Freden´s gubbröra
A mixture of egg, matjes herring, onion & swedish kaviar on rye bread

Recommended beverages:

*Fjäderholmarnas APA, Fjäderholmarnas bryggeri, Sverige 89:-
& Den Gyldene Snapsen 27:- / cl*

Rödvinbräserverad oxkind med stekt svamp & potatispuré
*Red wine braised ox cheek
with fried mushrooms & potato puree*

Recommended beverages:

Barbera d`Asti Rosso Fuoco, Piemonte, Italien 495:-

Långbakde äpplen med sockerstekt havre & vaniljkräm
Baked apples with sugar fried oats & custard

Recommended beverages:

Moscatel de Setubal, J Barbosa, Portugal 18:- / cl

470:-

Extra rätter till menyerna / Extra courses to the menus

Canapéer, stående tilltugg /bit & sort 45:-

Canapés / 45:- each

Recommended beverages:

Laurent-Perrier Brut, Laurent-Perrier, Champagne, Frankrike

Chokladtryffel till kaffet

Chocolate truffle



D E N
G Y L D E N E
F R E D E N