

VÄLKOMMEN TILL ELSABO HERRGÅRD, HOTELL & KONFERENS



SÄLLSKAPSMENYER

Vi tar emot sällskap från 6 personer och uppåt.

Sällskapsmenyerna är rabatterade där priserna gäller när minst 6 personer samlas kring en meny. Givetvis ordnar vi vegetariska alternativ.

Förbeställ något av våra dryckespaket och låt våra experter matcha drycken till varje rätt. Vi serverar ett glas till förrätten, två glas till varmrätten samt ert val mellan fördrink eller dessertvin.

Kan ej kombineras med andra erbjudanden.

Kontakta hovmästaren för bokning, telefon 0708-13 55 07 eller mejla info@elsaboherrgard.se



Elsabo Herrgård
579 90 Berga, Sweden

Solhöjden, 579 90 Berga
Telefon: 0708-13 55 07, Epost: info@elsaboherrgard.se
www.elsaboherrgard.se

GROUP MENUS

We welcome parties of 6 to more.

These group menus are discounted, and require a minimum of 6 guests gathering around a single menu. Of course we make exceptions for special dietary requirements.

Preorder our wine selection and let us match a wine to each course. We serve one glass to the starter, two glasses with the main and your choice of aperitif or dessert wine.

Cannot be combined with other offers.

For reservations, please contact the head waiter, phone +46-708-13 55 07 or email info@elsaboherrgard.se

SÄLLKAPSMENY / GROUP MENUS

KLASSIKERN / THE CLASSIC MENU

FÖRRÄTT/STARTER

TOAST SKAGEN

Räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom, smörstekt toast

Shrimp, mayonnaise, dill, lemon, caviar, buttered toast

VARMRÄTT/MAIN

BIFF Á LA RYDBERG

Tärnad oxfilé, sauterad gul lök, stekt potatis, senapsmousse, rå äggula

Filet of beef, sauteed onions, fried potatoes, mustard mousse, raw egg yolk

EFTERRÄTT/DESSERT

CRÉME BRÛLÉE

Klassisk

Classic crème brûlée

Trerätters middag/ three course menu	595 kr
Klassiskt vinpaket/classic wine selection	395 kr
Vårt val/our choice	595 kr

KONSTNÄRENS / THE ART'S MENU

FÖRRÄTT/STARTER

SOPPA

Säsongens soppa

Soup of the season

VARMRÄTT / MAIN

GRILLAD ENTRECÔTE

Grillad entrecôte, rökt oxmärg, bearnaise, tomatsallad, pommes frites

Grilled rib-eye, smoked ox marrow, bearnaise, tomato salad, french fries

EFTERRÄTT/DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée

Classic crème brûlée

TRERÄTTERS MENY / THREE COURSE MENU	625 kr
KLASSISKT VINPAKET / CLASSIC WINE SELECTION	445 kr
SOMMELIERENS VAL / SOMMELIER'S SELECTION	625 kr

HUSETS / THE HOUSE 'S MENU

FÖRRÄTT / STARTER

ANKLEVER TERRIN

Sauterneskokta sul tanrussin, endive, frissé, hassel nöt ter, brioche

Foie gras, gol den raisins in sauternes wine, endive, frissé, hazel nuts, brioche

VARMRÄTT / MAIN

HALSTRAD TORSKRYGG

Handpil lade räkor, hackat ägg, pepparrot, kokt potatis, brynt smör

Fil et of cod, shrimp, egg, horseradish, potatoes, beurre noisette

EFTERRÄTT / DESSERT

DAIMPANNACOTTA

Kl assisk pannacotta

Cl assic pannacotta

TRERÄTTERS MENY / THREE COURSE MENU	625 kr
KLASSISKT VINPAKET / CLASSIC WINE SELECTION	445 kr
SOMMELIERENS VAL / SOMMELIER'S SELECTION	625 kr