

# Menyer för sällskap över 8 personer

VI SER HELST ATT NI ENAS OM EN OCH SAMMA MENY. VÄNLIGEN BEKRÄFTA ERT MENYVAL OCH EVENTUELLA ALLERGIER SENAST 3 DAGAR FÖRE BESÖKET. ALLA PRISER PER PERSON.  
MIXPLATÅ, OSTBUFFÉ OCH RACLETTE SERVERAS ENDAST TILL HELA SÄLLSKAPET.

## MENU CANETTE | 425

I: 66° ägg med bacon, kronärtskocksmajonnäs, jordärtskockschips och lökringar

II: Anklår, spetskål stuvad med tryffelbrie, syrad rättika, anksky

III: Ostar eller Crème Brûlée

## MENU AGNEAU | 525

I: Sikrom på fattig riddare med färskost, rädisor, citron och vattenkrasse

II: Lamracks med kryddig rödkål, broccolikräm, gröna bönor och lammsky

III: Ostar eller Crème Brûlée

## MENU POULET | 495

I: Vit sparris med skaldjursemulsion, mandel, dragon och riven halloumi

II: Vår kyckling med gröna bönor, kålrabbi, ramslök, jordärtskocka och sky

III: Ostar eller Crème Brûlée

## Sötsaker

### RABARBER | 95

med vit chokladkräm, äpple, rostad sockerkaka och maräng

### CRÈME BRÛLÉE | 95

med smak av bränt fänkålsfrö

### KAFFE & CHOKLAD | 65

“Sedan 1979 är namnet Wijnja känt för sina ostar. Varje kväll har vi upp till 50 olika att välja mellan, beroende på vad vi tycker är bäst för stunden.”

## Ostar

### MIXPLATÅ

12 utvalda ostar, charkuterier och tillbehör

345

med grönsaker istället för charkuterier

365

med både grönsaker och charkuterier

395

## STORA OSTBUFFÉN | 425

25 utvalda ostar, charkuterier och tillbehör

## RACLETTE | 325

grillas vid bordet, med charkuterier och tillbehör

## Vinpaket

tre viner | 325

tre finfina viner | 455