



Våren 2018

Menyförlslag - Middagar

Middagar, födelsedagar och andra begivenheter.

Vill ni samla företaget, släkten eller föreningen till en god middag i härlig värdshusmiljö har vi tagit fram ett antal förslag. Vill ni kombinera middagen med någon form av möte eller samling så finns det konferenslokaler att tillgå.

OBS – Hela sällskap måste ena sig om en meny.

Förrätter

Laxrullad med grönsallad.
Skaldjursallad med smörstekt toast.
Lufttorkad skinka med melon och grissini.

Varmrätter

Torskrygg med vitvinssås och duchessepatis.
Fläskfilé med sparris bearnaisesås och klyftpotatis.
Helstekt oxfilé med gratinerade körsbärstomater och potatisgratäng.

Desserter

Chokladfondant med hallonsås och grädde.
Vaniljglass med chokladsås.

Pris per person:

Endast varmrätt 295 kr – Två rätter 370 – Tre rätter 450 kr

Vi dukar upp matsalen med linnedukar, blommor och levande ljus. Bordsvatten ingår i priset men övriga drycker beställs separat.

Självklart skräddarsyr vi gärna ett förslag efter era önskemål. Priserna ovan är baserade på grupper om minst 25 personer. Blir ni färre än 25 personer utgår ett tillägg för lokalkostnad.
(Tillägget är 175 kr/person som saknas upp till 25 personer)

För bokning och information – Ring 0346 – 144 50

Mer information finns på www.hwitan.se