

M E N Y E R

RESTAURANG
ÄDELFOR

2022

Smaklig måltid

KÖKETS MENYFÖRSLAG

Förrätt

Wasabilax på pumpernickel.

Varmrätt

Hickoryrökt fläskfilé med fylld bakad duchessepotatis. Serveras med en rostad vitlökssås.

Dessert

Philadelphiacheesecake på hallonspegel.

Vi serverar alltid svenskt kött och MSC-märkt fisk.
Fråga oss om du har allergier.

FÖRRÄTTER

Husets gubbröra på kavring

Ägg, ansjovis och kokt potatis.

Heta skaldjur på salladsbädd

Serveras med vitlöksaioli och surdegsbröd.

Rökt skivad renstek

På mixad salladsbädd, toppad med blåmögelost och blåbärssalsa, serveras med vårt eget knäckebröd.

Skagentoast med löjrom

Toppad med inlagd rödlök och västerbottenost.

VARMRÄTTER

Helstek fläskfilé

Med småländska kantareller och bacontoppning, serveras med potatisgratäng och balsamicosky.

Stekt entrecôte

Med råstek potatis och husets bearnaisesås, serveras med örtmarinerade grönsaker.

Stekt torskrygg

Serveras med örtmos, gräslökssky, ärteddip och smörsvängda grönsaker.

Majskycklingfilé

(Från Bjärehalvön). Serveras med medelhavspotatis och rostad vitlökssås.

Kökets wienerschnitzel

Med stekt potatis, bearnaisesås, kryddsmör och gröna ärtor.

Vegetariskt alternativ

Rotfruktsbakelse toppad med mozzarella, ruccola och granatäpplen. Serveras med kvällens potatis.

DESSERTER

Marängswiss

Toppad med kökets kolasås och färska bär.

Kökets ananaspaj

Med vaniljgrädde.

Vrigstads ostkaka

Serveras med vispgrädde och hallonsylt.

Chokladbrownie

Med päron, valnötter och vår egen ingefärglass.

Kökets pannacotta

Toppad med färska bär.

BUFFÉR

Småländsk buffé

Sill, ägghalvor
Gravad och ugnsbakad lax
Senapsås
Isterband
Kroppkakor
Janssons frestelse
Prinskorv
Älgköttbullar, skirat smör
Rökt rådjursstek
Rökt lökkrav
Krustader med kantarellstuvning
Ostkaka, sylt och grädde

Ädelfors hamburgerbuffé

Kökets hemmagjorda hamburgare
på svensk nötfärs, hamburgerbröd och
tjockskuren pommes frites.
Tillbehör:
Sallad
Tomat
Bostongurka
Lök & rostad lök
Skivad ost & ananas
Bacon, ketchup, senapsdressing.
Serveras med tre sorters dip:
BBQ-sås, chilibearnaise och aioli

Amerikansk BBQ-buffé

Buffalo wings
BBQ baby ribs
Hickorymarinerad fläskfilé
Rostad potatishalva
Majskolvar
Cole slaw
Ugnsbakad tomathalva
Grönsallad
Fruktfat
Bröd
Serveras med tre kalla såser:
Cheddar, BBQ-sås och vitlökssås.

Grillbuffé

Krämig potatissallad
Klar potatissallad
Marinerad gurka
Tomatsallad med fetaost
Rostad lök
Rosépepparkryddad fläskfilé
Rostbiff
Barbequemarinerad kycklingfilé
Ostbricka
Fruktfat

Kökets förslag

Vårbuffé

Fläskfilé marinerad i citron, olivolja, chili, timjan och vitlök
Kyckling i chunky salsa och koriander
Toscanalax serveras med citronaioli
Ostpaj med saltorkade tomater
Fransk potatissallad med sparris
Ceasarsallad med pasta
Mango och gurksallad
Tomatsallad med buffelmozzarella och balsamico
Exotiskt fruktfat
Ostbricka
Smör, bröd och kex

Brunnens buffé

Röd, tunnskivad pestokyckling
Teriyakilax toppad med sesamfrön
Örkryddad pastrami
Couscoussallad med räkor, ägg, chili, gräslök och purjolök
Grekisk potatissallad med oliver, fetaost, rödlök och kapis
Sallad med bladspenat, cocktailtomater, rödlök, sparris och pinjenötter
Heta grönsaksspett
Kall sås med ananas och ingefära
Ostbricka med päronmarmelad
Bröd och kex

Italiensk buffé

Pestokyckling
Kycklingspett
Pastrami
Salami
Krämig potatissallad med kräftstjärter
Klar pastasallad
Tomat och mozzarellasallad
Oliver
Marinerade vitlökssklyftor
Marinerade champinjoner
Bröd och kex, ostbricka och fruktfat

BAR & LOUNGE



Baren öppnar kl 17.30 (endast för konferensgäster)

BARMENY

Svampsoppa med krutonger och bacon, serveras med kuvertbröd.

Tapastallrik.

Ostbricka, fem sorters ostar med marmelad.
Välj till exotiskt fruktfat.

DRYCKER

Öl

Eriksberg, 50 cl

Arboga, 50 cl

Bernard, 50 cl glutenfri

Carlsberg hof, 33 cl

Staropramen, 33 cl

Guinness, 33, cl

Kvällens öl

Cider

Drinkar

4 cl

6 cl

Alkoholfri 4 cl

Vin

Vitt vin, flaska.

1 glas.

Husets vin.

Rött vin, flaska.

1 glas.

Husets vin.

Alkoholfritt, flaska.

1 glas.



