



Möjligheternas mötesplats

Förslag på Menyer/förtäring i samband med högtidsstunder, begravningar och dödsbo samt därtill hörande arrangemang

Åkerby Herrgård erbjuder en helhetsupplevelse där den goda maten-måltider, harmoniska miljöer och personlig service ger mervärden för gästerna. Vår restaurang erbjuder hög kvalitet kvalitet och njutfylla smakupplevelser för alla former av förtäring. Hos oss på Åkerby Herrgård produceras mat och bakverk med kärlek och omsorg, med utvalda, ärliga råvaror efter säsong och så långt det är möjligt från lokala producenter.

Vi erbjuder olika förslag på menyer (förtäring) servering och prisklasser. Så att gästerna har ett rikt grundutbud att välja på. Därtill – skraddarsyr vi ”paket” utifrån gästernas önskemål, vilja och budget.

Vi har öppet alla dagar året runt. Vardagar som helg.

Vår kapacitet är stor: Vi kan ta mellan 1- 400 personer för måltider

Vi har även boende om gäster önskar övernatta; 150 bäddar

Catering är också en måltidsform vi erbjuder

Nedan presenteras några Meny förslag

1. Kaffe/ The med hembakat bröd och tårta

Innehåll: Vetebrod, 2 sorter småkakor och tårta

Kostnad: 125 kr per person

2. Kaffe/ The med smörgås – små/snittar och tårta

Innehåll: Större Smörgås el. flera små med olika pålägg och tårta

Kostnad: 145 kr per person

3. Landgång / smörgåstårta, kaffe med god lyxigkaka

Innehåll: Landgång eller smörgåstårta med vatten / lättöl samt kaffe och lyxigare kaka

Kostnad: 160 kr per person

4. Herrgårdstallrik

Innehåll: En tallrik med olika sorters kalla smårätter , bröd, smör, vatten / lättöl samt kaffe och lyxigare kaka eller tårta. Gästerna kan välja smaktema

Kostnad: 225 kr per person





Möjligheternas mötesplats

5. Kall buffé

Innehåll: Buffé med olika sorters kalla smårätter , bröd, smör, vatten / lättöl samt kaffe och lyxigare kaka eller tårta. Gästerna kan välja smaktema
Kostnad: 225- 295 kr per person

6. Herrgårdsbuffé

Innehåll: Buffé med olika sorters kalla och varma rätter , bröd, smör, vatten / lättöl samt kaffe och lyxigare kaka eller tårta. Gästerna kan välja smaktema
Kostnad: 275- 400 kr per person beroende på val av råvaror och antal rätter

7. Måltid med en varmrätt, salladsbuffé (bufféform)

Innehåll: Varmrätt med salladsbord i bufféform, bröd, smör, vatten / lättöl samt kaffe och lyxigare kaka eller tårta. Gästerna kan välja smaktema
Kostnad: 150 kr per person

8. Måltid med en varmrätt – sittande bord med servering

Innehåll: Varmrätt med tillbehör, bröd, smör, vatten / lättöl samt kaffe och lyxigare kaka eller tårta. Gästerna kan välja smaktema
Kostnad: 160 – 190 kr per person

9. Måltid med två till flera rätter – förrätt, varmrätt och efterrätt

Innehåll: Rätterna serveras vid sittande bord. Vatten / lättöl ingår samt kaffe och lyxigare kaka eller tårta. Gästerna kan välja utifrån nedanstående förslag
Kostnad: 295 – 425 kr

10. Catering

Vi kan erbjuda Catering av ovanstående förslag om så önskas
Till andra lokaler, där man vill ha högtidsstunden .



Menyförslag a la carte

Förrätter

- **Skogssvampsoppa med hembakat bröd, (även andra soppor)**
- **Västerbottenstapaj med löjrom, rödlök och creme fraiche**
- **Delikatesstoast med rökt lax, räkor och riven pepparrot**
- **Rökt viltfilé på salladsbädd, rostade minirotfruktsbitar, ostflarn, lingon**
- **Svampsallad med betor, chèvrest och champagnedressing - helt vegetarisk**



Möjligheternas mötesplats

Huvudrätter

- Smörstekt Gösfilé eller Rödningfilé/ dillslungad potatis, vitvinssås, grönsaker
- Kalvstek med potatisrösti, gräddsås, gele, pressgurka, grönsaker
- Herrgårdsbiff med råstekt potatis, mild grönpepparsås
- Grillad Kycklingfilé med ris, Örtagårdssås, grönsaker
- Viltkött med Karl-Johansvamp, rotfruktbaelse, rödvinssky rårörda lingon
- Ostpanerad zucchini med rostad vitlökssås, grönsaksrisotto (vegetariskt)

Efterrätter

- Punsch- och blåbärsparfait med mandelflarn
- Mörk chokladtårta med bär och grädde
- Åkerbys glassdessert med olika smaker, bär och chokladtopp
- Lime-Citrusorbet med bär och hemgjord chokladtryffel
- Äpplestrudel med Gammaldags vaniljglass
- Creme Caramel med kolaruta

Tårter

- Klassisk Herrgårdstårta (gräddtårta med bär, vaniljkräm)
- Schwartsvaldtårta
- Princesstårta
- Wilmatårta
- Brita tårta (med maräng och bär)
- Kolatårta
- Chokladmoussetårta

Åkerby Herrgård erbjuder vegetarisk- och specialkost om så önskas

Vi skräddarsyr gärna måltider och arrangemang efter gästernas önskemål

Kontakta oss för frågor och ytterligare information

Anna-Lena Persson, VD,

tel. 0587-91210 070-6960601