

2017-09-14

#### Förrätter

Löjrom med syrad grädd, rödlök och smörstekt toast

\*

Jordärtskockssoppa med halstrad pilgrimsmussla, örtolja och rågkrutong

\*

Tartar på fjällröding med sikrom, crudite av dill och gurka och grillat surdegsbröd

\*

Fjällöga: älgcarpaccio med löjrom, rödlök, äggula och toast

#### Varmrätter

Confiterad rödingfilé med potatisfondant, forellrom, smörstekta kantareller och vitvinsås

\*

Hängmörad ryggbiff med anklever, potatisgratäng, haricots vertes och madeirasås

\*

Hjortinnanlår med rökt smör, rostad rotfruktspuré, spettskål och syltad lök

\*

Vintrig viltgryta med rökt sidfläsk, svamp, lingon och potatis & tryffelpuré

#### Desserter

Hjortronparfait med hjortronsmylta, maräng, rostad mandel

\*

Ljummen blåbärssoppa med vaniljglass och mandelkubb

\*

Mörk chokladmousse med marinerade bär, apelsincurd och sesamflarn

\*

3 sorters ostar med marmelad och knäcke

**3-rätters meny**, gruppen väljer gemensam meny 924:-

**Vänligen informera om allergier senast 2 dagar innan så alla gäster kan få en trevlig kväll med härliga smakupplevelser.**

**Kock på väg:** Klassisk meny, kocken tillagar/värmer upp på plats, (1725:-/stuga för kock & leverans)

Lunch/Middag: 2 rätter 359:-

Lunch/Middag: 3 rätter 429:-

Utkörning av vickning tex. vid ankomstkväll  
Såsom räkmacka, Jansson Frestelse, charktalkrik mm. pris enligt överrenskommelse

Se även Mezzos take away alternativ

#### Lite om oss!

Vi lagar all mat från grunden och lever för att våra gäster skall få bästa möjliga upplevelsen med mat & dryck..

Vi gillar utmaningar.

Kom gärna med önskemål om man skulle vilja ha en tema middag etc.

Vi utför gärna aktiv matlagning där gästerna får vara delaktiga i kvällens middag.

I köket:

Micke Siwerson & Johan Jernberg

I servisen:

Sandra B Siwerson & Patrik Nihlén

#### Dryckespaket

Champagne

Vin till förrätt /öl & snaps

Vin till varmrätt med påfyllning

Vin till dessert

Kaffe

715:-

Vi anpassar dryckespaket efter ert menyval

Önskas val av vin vänligen se vår vinlista kontakta Sandra B Siwerson 0280-889 51 eller [sandra@mezzosalen.se](mailto:sandra@mezzosalen.se) så sänder vi en uppdaterad