

FESTMENY

FÖRRÄTTER

ROSTAD ROTSELLERISOPPA 132 (148) KR
Serveras med äpple och rökt sidfläsk från Kumla samt chili-rosmarin crème, krasse och ciabattachips.

VÄTTERNLÖJROM 201 (225) KR
Löjromstallrik med vispad smetana, fint hackad gräslök och rödlök samt prästostpaj.

HJORT 154 (172) KR
Egenrökt hjort från Bergslagen, serveras med pecorino från Bredsjö, blomkålspuré med tryffel samt saltrostade nötter och timjanolja.

GRAVAD LAX 143 (160) KR
Citrus och kryddgravad lax, selleriemulsion, picklade betor och rödbetsjuice samt rosmarinrostad quinoa.

NÄRKETALLRIK 163 (183) KR
Vätternlöjrom med rotfruktsbakelse och dill.

Egenrökt hjort från Bergslagen samt paj gjord på ost från Granhammar.

Timjansgravad älg från Närkeskogarna serveras med Karl-Johanmajonäs och krispig rotselleri.

VARMRÄTTER

HJÄLMARGÖS 263 (295) KR
Örtpankostekt Hjälmmargös serveras med murkelsås, rökt baconsida, morot, rädisor, sockerärter samt gräslökspotatis.

FJÄLLRÖDING 236 (264) KR
Rimrad halstrad fjällröding serveras med ljummen sallad på gurka, räkor, lök och Sandefjordsås smaksatt med forellrom, samt potatispuré.

MAJSKYCKLING 210 (235) KR
Dragonbräserat majskycklingbröst serveras med pumpa, svartkål, blomkål och pommes rissolés (lättkockt, tärnad stekt potatis) samt en sås gjord på rostad kycklingbuljong och syrad grädde.

FLÄSKFILÉ 232 (260) KR
Grönpepparstekta fläskfilé från Kumla serveras med fräst svamp, lök och bacon samt potatisgratäng och Madeirasås.

OXFILÉ 267 (299) KR
Helstekt oxfilé serveras med gräddig cognacssås, rökt paprika och sparrissallad samt potatis och prästostbakelse.

HJORT 270 (303) KR
Helstekt hjortytterfilé och Storans grillade hjortkorv serveras med honungsrostade rotfrukter smaksatta med timjan och tryffel, sötsyrlig björnbärssås samt en varm sallad på svartrot och torkade tranbär.

DESSERTER

GLASSKUPOL 142(159) KR

Äpple och kardemummaglass-kupol serveras med Kiribati (chokladcrème) och maränger samt kompott på jordgubbar, hallon och lime

VIT CHOKLADBAVAROISE 133(149) KR

Chokladglaserad vit chokladbavaroise med krispig botten serveras med karamelliserade nötter, och hjortronmylta.

PANNACOTTA 116(130) KR

Kardemumma-pannacotta och kaffe-chokladtryffel samt hallon på två sätt och cookiecrisp.

CRÈME CARAMEL 125(140) KR

Smaksatt med tonkaböna serveras med citrussallad, jordgubbar och flarn.

OST FRÅN GRANHAMMAR 130(146) KR

Tre ostar efter tillgång serveras med frö och kryddknäcke samt tomatmarmelad från Karintorp.

TRYFFEL 31(35)KR/ST

Tryffel från Kaffe & Pralin i Örebro

PRISER INOM PATENTSESEN ÄR INK MOMS

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Mousserande vin 319.20kr/fl (399)
71.20kr glas (89)

Husets Champagne 716 kr/fl (895)
103.20kr glas (129)

VIN

Husets vin - rött/vitt 319.20 kr/fl (399)
71.20kr glas (89)
Dessertvin 73.60kr/4 cl (92)

VINPAKET

Välkomstdrink
1 glas till förrätt
1 glas med påfyllning till varmrätt
263.20kr (329)

ÖL/CIDER

Mellanöl 59.20kr /33 cl flaska (74)
Starköl 62.40kr/33 cl flaska (78)
Starköl 71.20 kr/50 cl flaska (89)
Cider 68kr (85)

SPRIT

Drink 119.20kr (149)
Snaps/Avec 4 cl 89.60kr (112)
Snaps/Avec 6 cl 134.40kr (168)

LÄSK, KAFFE & ALKOHOLFRITT

Läsk/lättöl & mineralvatten 31.3kr (35)
Alkoholfri öl 40kr (45)
Alkoholfri drink 58kr (65)
Kaffe/The 31.3kr/kopp (35)

Priser inom () = Inkl Moms

ELITE STORA HOTELLET

ÖREBRO



BOKNINGSVILLKOR

ELITE STORA HOTELLET

Kuvertavgift 24kr (30) tillkommer på samtliga middagar. Vid bröllop på hotellet debiteras 52 kr /pers (65 kr) i kuvertavgift.

Vid sällskap över 30 personer ingår lokalhyra i priset för mat och dryck i anpassad lokal.

För sällskap under 30 personer tillkommer lokalhyra på 3200 kr (4000 kr).

Samtliga priser i denna information är exklusive moms, priser inom () ink moms.

Vi reserverar oss för eventuella prisförändringar.

AVBOKNING

Ovanstående gäller under förutsättning att en gemensam grundmeny väljs för hela sällskapet. Avbokning samt antal skall anmälas senast 2 veckor innan bokat datum. Justering av bokat antal skall ske senast 72 timmar innan arrangemanget, i annat fall debiteras fullt antal.

Specialkost som ej föränmälts debiteras på plats.

Välkommen att kontakta oss på tel. 019-15 69 05 eller mejl restaurang.orebro@elite.se