



# FRIDHEMSGATAN

## HOTELL

### Meny Vasaloppsveckan 2020

#### Smårätter

##### Skagenröra

Skagenröra med handskalade räkor serverat på vårt hembakade surdegsbröd

145,-

##### Charkbricka

Italienska charkuterier, hårdost, oliver & frukt

165,-

##### Gulaschsoppa

Smakrik Vegetarisk gulaschsoppa med linser & bönor, serveras med hembakat bröd.

185,-

#### Varmrätt

##### Vasaloppsbuffé / Middagsbuffé\*

Varma och kalla rätter serveras på buffé. Se veckomeny längre ner.

325,-/ 195,-\*

#### Efterrätter

##### Glass

Gammeldags vaniljglass serveras med söta kaksmulor, kolasås och hjortron

95,-

##### Pannacotta

Mjökchokladpannacotta serveras med browniesmulor och hallon.

95,-

\* Middagsbuffé serveras tisdag 25/2 & onsdag 26/2, övriga dagar serveras vår Vasaloppsbuffé.



# FRIDHEMSGATAN

## HOTELL

### Meny för hela veckan

#### **Torsdag 20/2: Vasaloppsbuffé**

Kallskuren lax och chark, ostar med hemlagad marmelad och flera sorters hembakat bröd.

Smakrik gryta med högrev från Siljans Chark med sidfläsk, smaksatt med rödvin och rotfrukter.  
Serveras med en ljuvlig potatispuré.

Krämig pastapesto med rostade rotfrukter (vegetarisk)

#### **Fredag 21/2: Vasaloppsbuffé**

Kallskuren lax och chark, ostar med hemlagad marmelad och hembakat bröd.

Ugnsstekt kycklingfilé med mozzarella och saltorkadtomat. Serveras med klyftpotatis, rödvinssås samt parmesan crème.

Vegetariska lasagne med tomat, röda linser, bladspenat samt andra grönsaker. Toppas med mozzarella.

#### **Lördag 22/2: Vasaloppsbuffé**

Kallskuren lax och chark, ostar med hemlagad marmelad och hembakat bröd.

Lågtempererad ryggbiff från Siljans Chark, med potatisgratäng, smörstekt svamp, rostade cocktailtomater samt rödvinsås.

Smakrik Pastagrätäng med broccoli och ädelsost

#### **Söndag 23/2: Vasaloppsbuffé**

Kallskuren lax och chark, ostar med hemlagad marmelad och hembakat bröd.

Fetaost gratinerad laxfilé med rostade rotfrukter och basilikacrème

Krämig svamp- och biffpasta med smak av vittryffel.

#### **Måndag 24/2: Vasaloppsbuffé**

Kallskuren lax och chark, ostar med hemlagad marmelad och hembakat bröd.

Vitlöksmarinerad fläskfilé från Siljans Chark med ungrostad potatis, samt pepparsås.

Pasta med chunky tomatsås, röda linser och fetaost.



# FRIDHEMSGATAN HOTELL

## **Tisdag 25/2: Hotellets Middagsbuffé**

Smakrik gryta med högrev från Siljans Chark med sidfläsk, smaksatt med rödvin och rotfrukter.  
Serveras med en potatispuré.  
Hembakat bröd och salladsbuffé

## **Onsdag 26/2: Hotellets Middagsbuffé**

Ugnsbakad lax med rostade rotfrukter och basilikacrème  
Hembakat bröd och salladsbuffé

## **Torsdag 27/2:**

**Abonnerat**

## **Fredag 28/2:**

**Abonnerat**

## **Lördag 29/2: Vasaloppsbuffé**

Kallskuren lax och chark, ostar med hemlagad marmelad och flera sorters hembakat bröd.

Vitlök- och gräddbräserverad kycklingfilé med klyftpotatis.

Vegetariska lasagne med tomat, röda linser, bladspenat samt andra grönsaker. Toppas med mozzarella.

## **Söndag 1/3: Vasaloppsbuffé**

Kallskuren lax och chark, ostar med hemlagad marmelad och flera sorters hembakat bröd.

Lågtempererad ryggbiff från Siljans Chark med potatisgratäng, rödvinsås, smörstekt svamp samt rostade cocktailtomater.

Fetaost gratinerad laxfilé med rostade rotfrukter och basilikacrème

**Alla kötråvaror samt kyckling på Vasaloppsbuffén kommer från svenska gårdar. Dessutom kommer större delen av allt nötkött och fläskkött från lokala Dalagårdar.**

## **Varmt Välkomna till oss!**

För att boka bord mejla [info@hotellimora.se](mailto:info@hotellimora.se)