

NYÅRSMENY 2025

Nu börjar vi närma oss med storsteg mot ett nytt år och det innebär såklart att det ska firas in på bästa sätt tillsammans med oss på Boathouse.

Vi har två sittningar under kvällen det vill säga en tidig mellan 17.30, 17.45 & 18.00 - 20.00, 20.15 & 20.30. Därefter börjar den sena mellan 20.00, 20.15 & 20.30 - invigning av det nya året.

Vi har lagt upp det olika sittningarna med en tanke av att den tidiga sittningen är för er som har med barn eller ska vidare på andra festligheter medans den sena sittningen är till för er som vill ha lite mer musik och dans. Till den sena sittningen kommer vi även att erbjuda Hot dogs & bubbles vid tolvslaget

Tillgängliga tider och bokning av bord finns på våran hemsida, det går även att mejla oss och att ringa under öppettider.

Vid bokning önskar vi att ni väljer ut vilken typ av meny ni önskar för kvällen och därmed även vilken typ av varmrätt (kött eller fisk). Detta ska meddelas tillsammans med eventuella allergier senast 1 vecka innan.

Uppmärksamma att vi serverar endast nyårsmenyn under kvällen, alltså ingen a la carte.

Skulle ni ha barn med i sällskapet ska även detta meddelas om nyårsmenyn inte är aktuell.

Vi kommer även erbjuda en take away meny som finns längst ner på menyn, den kommer finnas tillgänglig att hämta på restaurangen mellan kl.15.30 - 16.30. Även detta ska bokas innan, bokningen stängs 3 dagar innan. Vid allergier skriv med en kommentar vid bokningstillfället.

Nyårsmeny, 1095:-/p

Take away meny, 595:-/p



Kött/Fisk

AMUSE BOUCHE

Caviar vol au vents

Caviar, creme freiche, chives

FÖRRÄTT

Hummertartar – morot – hummerbuljong – tryffel – Rispaper

Lobster tartare – carrot – lobster broth – truffle

HUVUDRÄTTER

Hällefundra - svartrot, champagnesås, forellrom, fylld picklad kålrabbi

Halibut- scorzonera, champagne sauce, trout roe, stuffed pickled turnip cabbage

ALT.

Oxfilé- krokett på oxsvans & anclever, tryffel sky, trumpetsvamp

Beef tenderloin- croquette based on oxtail & foie gras, truffle gravy, trumpet mushroom

DESSERT

Chokladcremeux, saltkola, Salmbär, färskostkräm, havrecrunch

Chocolate crèmeux, salted caramel, dewberries, cream cheese frosting, oat crunch

Vegetarisk

AMUSE BOUCHE

Tångrom vol au vents

Seaweed caviar, creme freiche, chives

FÖRRÄTT

Ugnsbakade rödbetor med hallon och gräddädel

Roasted Beets with Raspberries and Creamy Blue Cheese

HUVUDRÄTT

Helbakad blomkål- svartrot, champagnesås, tångrom, fylld picklad kålrabbi

Baked cauliflower- scorzonera, champagne sauce, seaweed roe, stuffed pickled turnip cabbage

DESSERT

Chokladcremeux, saltkola, Salmbär, färskostkräm, havrecrunch

Chocolate crèmeux, salted caramel, dewberries, cream cheese frosting, oat crunch

Take away

FÖRRÄTT

Hummer och räkröra- Kalix löjrom, citronconfit- & wasabiaioli, tellicherrypeppar, picklad lök, smörstekt brioche

Lobster and shrimps with Kalix roe, butter fried brioche, lemon- & wasabiaioli, Tellicherry pepper & pickled onion

VARMRÄTTER

Hälleflundra- svartrot, champagnesås, forellrom, fylld picklad kålrabbi

Cod- scorzonera, champagne sauce, trout roe, stuffed pickled turnip cabbage

ALT.

Oxfilé- krokett på oxsvans & anklever, tryffel sky, trumpetsvamp & pommes anna

Beef tenderloin- croquette based on oxtail & foie gras, truffle gravy, trumpet mushroom

DESSERT

Chokladcremeux, saltkola, Salmbär, färskostkräm, havrecrunch

Chocolate crèmeux, salted caramel, dewberries, cream cheese frosting, oat crunch