

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Välkommen till Bruntegården

- Fira in det nya året med oss. Vår nyårsupplevelse kombinerar allt som är bäst: pittoreskt boende, en festlig nyårsmiddag och en hisnande utsikt över Siljans landskap. Hos oss handlar det inte bara om att fira en övergång i tiden, utan om att omfamna stunden och skapa minnen som varar livet ut. Välj Bruntegården för att ge dig själv och dina nära och kära en oförglömlig start på det nya året. Välkommen till en natt av elegans, smak och skönhet.

Nyårs meny

Tilltugg

Råraka, Kalix Løjrom, syrad grädde, syltad rödlök, dill
Krustad, kycklinglever, körsbär, lagrad hårdost från Bredsjö mjölkfår
Tartlette, Karl-Johansvamp, rökt torkad ren från Jilli

Röding, fermenterad kålrabbi, kärnmjolk, dillolja, marinerad forellrom, gräslök

Hummer, fermenterad morotskräm, marcona mandel, hummerolja, råhyvld morot,
havtornssmörsås, vattenkrasse

Våran brödserving

Krydd stekt reninnanlår, jordärtskocka, vassle, små syrliga lökar, Karl-Johansvamp, rökt märg,
viltsky, kål

Hallonsorbet, hallonkräm, mjölkchoklad, kärnmjolk, kola

Pris: 1095kr
Vinpaket 895kr



