

Vi välkomnar er till att sitta ner och avnjuta en 5-rätters middag hos oss på Restaurang Bergshotellet i december.

Vår kökschef har skapat en välkomponerad meny med smaker från havet, skogen och Hälsingland. Kvällen inleds med två mindre rätter, till huvudrätt väljer ni vårt fisk eller köttalternativ, båda skapade på svenska råvaror. Efter det serveras ni lokala ostar för att sedan avsluta kvällen på det enda rätta sättet, en chokladdessert.

Pris 495 kr/ person

Börja med.

Tonfisk

Tartar på tonfisk serveras med röd och grön chili, citrusgrädde, korall och friterad surdeg

Tataki

Halstrad file av svensk hjort serveras med Karljohansvampmajonnäs, picklade kantareller, rostad morot samt glace av soja, ingefära och chili.

Välj mellan.

Svensk vildand

En fantastisk råvara serveras med en puré av palsternacka, syltade björnbär, hyvlad morot, rostad blomkål och viltsky.

Svensk röding

Smörbakad röding från Landön serveras med krämig ragu av höstprimörer, varm citrusdressing, löjrom från Bottenviken och färska örter.

Fortsätt med.

Ost

Lokala ostar från Jarseost och Martins Gårdsmejeri serveras med kökets äppelmarmelad, friterat tunnbröd och knäcke av bovete


Avsluta med.

Choklad

Chokladfudge serveras med krispig salt choklad, het chokladsås och vår egen glass av havtorn.

Ett gott alternativ till julbordet helt enkelt. Vår decembermeny serveras fredagar och lördagar under adventshelgerna dvs 26 och 27/11, 3, 4, 10, 11, 17 och 18/12 med första ankomst kl. 17.00 sedan varje halvtimme till kl 20.00. Endast förbokade gäster och sällskap för detta middagserbjudande.

Bokas via

 0651/56 52 56

 restaurangen@bergshotellet.se

Varmt välkomna till oss

