

Förrätter

- Rökt renstek med pepparrotscreme.
- Klassisk Toast Skagen med räkor, dill och citron.
- Krämig trattkantarellsoppa med timjan- och bacon-creme fraiche och nybakat tomatbröd.
- Grekisk sallad med fetaost, oliver och vitlöksbröd.

Pris: 75 kr (samma meny väljs för hela gruppen)

Desserten

- Vår egen cheesecake med limemarinerade jordgubbar.
- Ananaspaj med lättvispad grädde och vaniljglass.
- Gino; Exotisk fruktsallad gratinerad med vit choklad. Serveras med grädde och glass.
- Fransk chokladtårta på hallonspegel. Serveras med vaniljglass.
- Toscaäpplen med vaniljglass.
- Hallon- och björnbärspaj serveras med vaniljsås.
- Lingonpäron med tjinkuskisås och vaniljglass.

Pris: 75 kr (samma meny väljs för hela gruppen)

Flämslätt

Flämslätt är en oas i det säregna och sköna Valle härad. Området är känt för sin fantastiska natur och spännande kulturhistoria. Här kan vi kombinera ett besök i kyrkan med god mat och dryck, feststämning samt sköna sängar i nyrenoverade hotellrum.



Året om

Flämslätt är en plats som anpassar sig efter årstiderna.

På sommaren är det den fantastiska naturen som hänför och inspirerar till långa promenader och upptäckter. Även golf och vår egna badstrand lockar många att besöka oss.

På vintern är det skridskor och pimpelfiske som dominerar Flämsjön. Varför inte åka häst och släde genom ett fantastiskt vinterland? Hos oss är du välkommen året om.



Flämslätt stifts- & kursgård
540 17 LERDALA
Tel: 0511-304 40
Fax: 0511-304 59
e-post: info@flamslatt.se
www.flamslatt.se



Menyer

Flämslätt

Stifts- & kursgård



Utflyktslunch

- Nötstek med gräddsås, gurka och gelé. Serveras med kokt potatis och varma grönsaker
- Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås och äppelmos. Serveras med varma grönsaker och kokt potatis.
- Pannbiff med lök och smörstekta champinjoner. Serveras med kokt potatis.
- Ugnsstekta laxfilé med vitvinsås. Serveras med kokt potatis.
- Stekt kycklingfilé med wokade grönsaker och vitlöksdressing. Serveras med jasminris.

Pris: 115 kr

Bröd, smör, sallad, lättöl/mineralvatten, kaffe och kaka ingår i priset.

Välj gärna till någon av desserterna enligt menyförslag för 55 kr



Serveras kl. 12:00-15:00 mån-lör, övriga tider väljs från middagsmenyn. Serveringen sker på buffébord. Val av rätt meddelas senast en vecka före arrangemanget, en rätt väljs för hela gruppen. Vegetariskt alternativ eller annan specialkost tillagas mot förbeställning

Utflyktslunch - Husman

- Dillkött på kalv med kokt potatis och primörer.
- Stekt rimmat fläsk med löksås och bruna bönor. Serveras med kokt potatis.
- Rimmad fläskhog med rotmos.
- Varmrökt lax med dillstuvad potatis.
- Kålpudding med gräddsås, rårörda lingon och kokt potatis.
- Soppbuffé med två sorters soppa, pannkakor, sylt och grädde.

Pris: 115 kr

Bröd, smör, sallad, lättöl/mineralvatten, kaffe och kaka ingår i priset.

Välj gärna till någon av desserterna enligt menyförslag för 55 kr



Serveras kl. 12:00-15:00 mån-lör, övriga tider väljs från middagsmenyn. Serveringen sker på buffébord. Val av rätt meddelas senast en vecka före arrangemanget, en rätt väljs för hela gruppen. Vegetariskt alternativ eller annan specialkost tillagas mot förbeställning.

Middagsmeny

- Fiskgratäng Walewska på rödtunga med hummersås och kräftstjärtar. Serveras med smörstekta champinjoner och dillkokt potatis.170 kr
- Kycklingfilé Provencal med rostad paprikasås. Serveras med ugnsbakade rotfrukter.150 kr
- Baconlindad fläskfilé med rödlöksky. Serveras med grillad sparris och potatiskaça.155 kr
- Älgfärsbiff med grillat bogfläsk och krämig trattkantarellsås. Serveras med smörkokta morötter och råstekta potatis.160 kr
- Helstekta oxfilé med pepparsky och chilibearnaise. Serveras med grillade grönsaker och bakade potatishalvor.175 kr

Bröd, smör, sallad, lättöl/mineralvatten, kaffe och kaka ingår i priset



Val av rätt meddelas senast en vecka före arrangemanget, en rätt väljs för hela gruppen. Vegetariskt alternativ eller annan specialkost tillagas mot förbeställning.