

# Innefickans Sällskapsmeny

Vår ambition är att alltid leverera bästa möjliga kvalitet kring matupplevelsen på Innefickan.

Därför erbjuder vi vår Sällskapsmeny för er som är mellan åtta och tjugo personer i sällskap.

Ur vår meny väljer ni ut två rätter ur varje kategori ni önskar (för-, varm- och efterrätt) samt sedan vilket alternativ av rätterna var och en av er vill ha. Vi vill ha er beställning senast två dagar innan ert besök. För matallergier och andra matresriktioner gör vi självklart undantag.

Är ert sällskap över 20 personer ber vi er kontakta oss direkt för planering av en gemensam meny.

Dryck kan förbeställas för snabbare service, men även beställas på plats. Vid avbokning av sällskapsbeställningar senare än två dagar innan ert besök tillämpar vi SHR:s regler och debiterar beställd mat.

Vi älskar kalas och ser en ära i att ni väljer att fira hos oss. Men vi ber er kontakta oss i förväg om ni vill hålla tal, överlämna presenter eller annat som kräver lite planering för att alla gäster i restaurangen ska trivas.

**Kvällens 5-rätters avsmakningsmeny 585kr**  
Ett urval av rätter från vår meny, kan kompletteras med ett matchande vinpaket.  
Serveras endast till samtliga vid bordet.

## Förrätter

### Soppa 112kr

Innefickans klassiska svampsoppa serveras med en Canneloni fylld av varmrökt röding, cognac och svamp.

### Biff 135kr

Sotad biff från Jämtlandsgården i tunna skivor toppad med currydressing och barbecuedressing. Svartpepparchips och rostad lök.

### Löjrom 189kr

Klassiska ryska bliniplättar toppad med löjrom från Kalix, citron och västerbottenostdressing, hackad rödlök och dillvinegrette.

## Varmrätter

### Röding 237kr

Röding från Landön på "Jämtlandsvis" vid citron och chevestomp. Friterad purjolök och nyponsky.

### Ren 287kr

Svartpepparbakat reninnalår från Funäsdalen vid syltad shitakesvamp och smörglaserade lökar, krispig potatis och rökt sidfläsksrulle samt lingonsås.

### Oxfile 275kr

Grillad oxfile "Provencale" från Jämtlandsgården, timjanbakade plommontomater med parmesanostspån på råstekt potatisterrine. Örtsky och vitlökssmör därtill.

## Efterrätter

### Crème brûlée 85kr

Crème brûlée med smak av apelsin. Chokladbit toppad med apelsinkrokantmousse, passionsfrukt

### Glass 85kr

Glassbomb "au four" med smak av hjortron och blåbär, sockerstekt sockerkaka, björnbär och creme anglais.

### Ost 85kr

Ostparfait gånger två från lokala osttillverkare med bränd honung från Österövsjö och Husåknäcke

### Tryffel 29kr

Chokladtryffel gjord på Valrhona choklad

### Innefickans trippel 115kr

Choklad tryffel, Diplomático rum och dubbel espresso



