



DAGSHOLM

HOTELL • KONFERENS • GOLF

Meny 2010, DAGSHOLM KÖK

Förrätter 95:-

Ellenötoast på insjökräfta

Skogens Guld, Kantarellsoppa med baconskiva och grillat bröd

Rökt och Gravad Herrgårdslax serveras med senapsdressing

Rökt Hjortstek med saltorkad tomat och kapisdressing

Varmrätter

Grillad Laxfilé med antiboissauce och kokt potatis 185:-

Halstrad gösfilé serveras med kräftsås och smörslungad dillpotatis 235:-

Hängmörad grillad Biff med rödlöksmarmelad och portvinssås. Serveras med ugnsbakad örtpotatis 245:-

Dagsholms älggryta med rosmarinbakad potatis 235:-

Grillad Fläskytterfilé med mild vitpepparsås och potatisgratäng 175:-

Dessert 75:-

Vaniljpannacotta med Kardemummakryddad äpplekompott

Husets chokladkaka, toppad med vit choklad och lättvispad grädde

Cremé Brûlée med marinerade skogsbär

Mörk Chokladmousse smaksatt med svartvinbärsbrännvin på hallonspegel

Husets Gräddtårta 65:-

Är ni fler än 30 personer begär offert !

PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson



DAGSHOLM

HOTELL • KONFERENS • GOLF

Avhämtning och Catering på Dagsholm.

Vi lagar gärna till det ni önskar i form av buffé eller olika rätter från vår meny. Bestäm en tid, kom och hämta, enklare kan det inte bli.

Önskar ni servering på plats ordnar vi det för er.

VÄLKOMNA TILL OSS PÅ DAGSHOLM HOTELL OCH KONFERENSCENTER

Dagsholms Buffé av lokala råvaror.

Löjromssill

Citronsill

Rökt herrgårdslax med pepparotscreme

Rökt och gravad herrgårdslax med senapsdressing

Rökt rådjursstek med saltorkad tomat och kaprisdressing

Grillad Fläskytterfilé med portvinssås

Ungsbakad potatis

Pressgurka

Marinerade färska rödbetor

Blandsallad

Rört smör

Dalslandsbröd

255:-/person inkl. lättöl/mineralvatten

Minimum 25 personer.

PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson



DAGSHOLM

HOTELL • KONFERENS • GOLF

Avhämtning och Catering på Dagsholm.

Vi lagar gärna till det ni önskar i form av buffé eller olika rätter från vår meny. Bestäm en tid, kom och hämta, enklare kan det inte bli.

Önskar ni servering på plats ordnar vi det för er.

VÄLKOMNA TILL OSS PÅ DAGSHOLM HOTELL OCH KONFERENSCENTER

Dagsholms kalla Dalslandstallrik.

Ägghalvor med räkor och majonäs

Rökt hjortstek med saltorkad tomat och kaprisdressing

Grönpepparkorv

Grönsakspaté med örtsås

Rökt och gravad herrgårdslax med senapsdressing

Getost

Smörslungad dillpotatis

Blandsallad

Rört smör

Dalslandsbröd

165:-/person inkl. lättöl/mineralvatten

Minimum 25 personer

PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson



DAGSHOLM

HOTELL • KONFERENS • GOLF

Minnestund/ Kyrkkaffe

Här är några exempel på vad vi kan erbjuda.

Matig Landgång med handskalade räkor

inkl. lättöl/mineralvatten/läsk

Kaffe och vår hembakade Tårta

Pris/kuvert 220:-

Grillad Fläskfilé med kantarellsås, kokt potatis och grönsaker.

Inkl. sallad, bröd, smör, lättöl/mineralvatten/läsk

Kaffe och vår hembakade Tårta

Pris/kuvert 235:-

Dagsholms Kalla Buffé med lokala råvaror.

Ägghalvor med räkor och majonäs

2 sorters Sill

Rökt herrgårdslax med pepparrotscremé

Rökt och gravad herrgårdslax med senapsdressing

Grönsakspaté med örtsås

Rökt Rådjursstek med kaprisdressing

Rostbiff, Kokt skinka, Grönpepparkorv

Potatissallad, Mimosasallad, Coleslaw

Blandsallad

Rört smör

PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson



DAGSHOLM

HOTELL • KONFERENS • GOLF

Bröd

Lättöl/mineralvatten/läsk

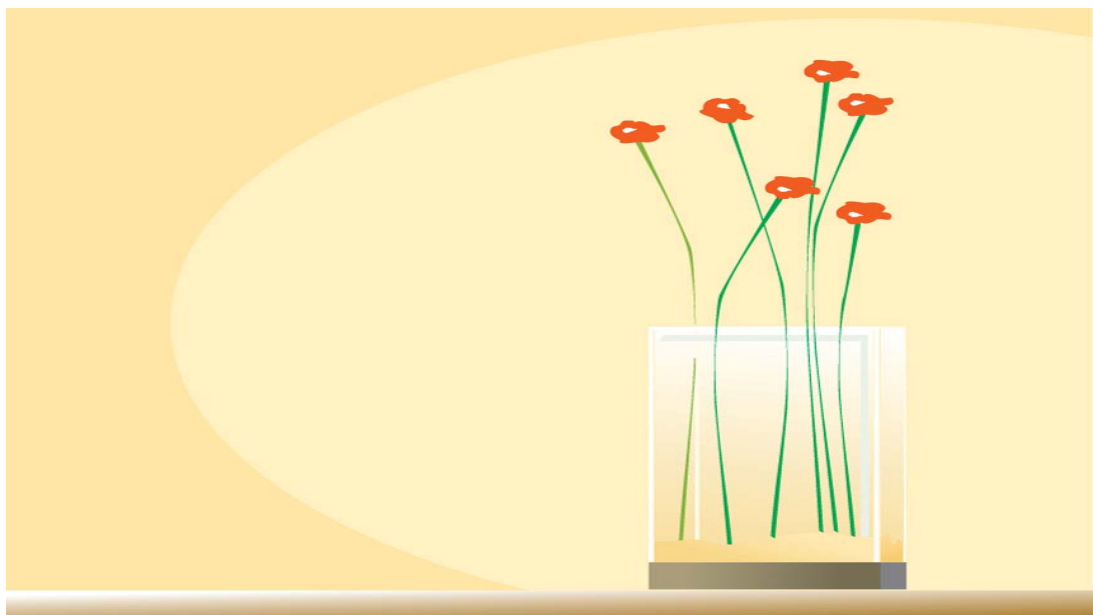
Kaffe och vår hembakade Tårta

Pris/kuvert 235:-

Inkokt lax med Örtsås och pressgurka, smörslungad dillpotatis, rört smör och bröd. Lättöl/mineralvatten/läsk

Kaffe och vår hembakade kaka.

Pris/ kuvert 225:-



PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson



DAGSHOLM

HOTELL • KONFERENS • GOLF

VI FINNS TILL FÖR ATT HJÄLPA ER

**Om ni har frågor rörande ERT kommande Bröllop är
NI välkomna att höra av er till oss.**

**Kontakta Ulrika Lindh och Kökschef Peter Eriksson som tillsammans
med ER planerar arrangemanget kring upplägget för meny, dryckesval,
kringarrangemang och boende.**

Begär offert.

BRÖLLOPSMENYER

DAGSHOLM KÖK

Förrätter

Ellenötoast på insjökräfta

Skogens Guld, Kantarellsoppa med baconskiva och grillat bröd

Rökt och Gravad Herrgårdslax serveras med senapsdressing

Rökt Rådjursstek med saltorkad tomat och kaprisdressing

**Carpatio på Oxfilé med rostade pinjenötter, färsk basilika, olivolja,
svartpeppar och hyvlad parmesan**

PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson



DAGSHOLM

HOTELL • KONFERENS • GOLF

Varmrätter

Grillad Lakéfilé med antiboissauce och kokt potatis

Halstrad gösfilé serveras med kräftsås och smörslungad dillpotatis

Hängmörad grillad Biff med rödlöksmarmelad,

ädeloststuvad vitkål och portvinssås, ugnsbakad örtpotatis.

Dagsholms älggryta med rosmarinbakad potatis

Helstekt hjortfilé med rosmarinstuvade grönsaker, serveras med gratinerad potatispuré smaksatt medvästerbottenost.

Grillad Oxfilé med sherryvinägersås, bacon, savoykål och örtpotatis

Ost

Tre sorters ost, fikon, honungskanderade nötter, marmelad, fruktbröd

Fem sorters ost, fikon, honungskanderade nötter, marmelad, fruktbröd

Dessert

**Husets chokladkaka, toppad med vit choklad och lättvispad grädde
Cremé Brûlée med marinerade skogsbär**

Bröllopstårta

**Klassisk prinsesstårta, byggd på sockerkaksbotten, grädde, vaniljkräm,
hallonsylt kompott. Tårtorna kläs med vit marsipan och dekoreras efter
era önskemål.**

PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson



DAGSHOLM

HOTELL • KONFERENS • GOLF

Husets chokladkaka på brownibotten, toppad med vit choklad och dekorerad efter era önskemål.

Mousetårta finns med olika bottenar, fyllningar och mousser.

Peters klassiska jordgubbstårta byggd på sockerkaksbotten.

Fingerfoods

Rökt och gravad lax med färskostkräm med smak av pepparrot

Löksill på färskpotatis med syltad rödlök och dill på brungräddat knäcke

Gubbröra på Peters vis, serveras på kavring

Räkor med avokado och chiliröra, serveras på mörkt fruktbröd

Löjromsrulle med cremefraiche och rödlök

Rullad parmaskinka med färskost och rårörda lingon

Carpaccio på oxfilé, rostade pinjenötter, färsk basilika, olivolja, svartpeppar och hyvlad parmesan

Rökt rådjurstek med dressing på soltorkad tomat, kapris och charlottenlök

Getostcreme på crostini, toppad med acaciahonung, bakad coctailtomat med ädelostcreme, serveras på toast

Grönsakspaté med örtsås

PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson

Vickning

Korv med bröd, senap, ketchup, rostad lök

Räksmörgås

Baguette med kräftröra

Tunnbrödsrulle med kycklingröra

Rökt rådjurstek på pumpenikel och pepparrotscremé

VI FINNS TILL FÖR ATT HJÄLPA ER,

Tel: 0528-199 90/ Fax: 0528- 199 99/ Mobil: 070 56 75 472

PS! Om ni vill boka eller få en offert från oss på
Dagsholm Hotell och Konferenscenter vänligen kontakta oss på
Tel. + 46 (0) 528-199 90 / Mob + 46 (0)70 56 75 472
eller via e-post info@dagsholm.se www.dagsholm.se

Med vänliga hälsningar Ulrika Lindh / Peter Eriksson