



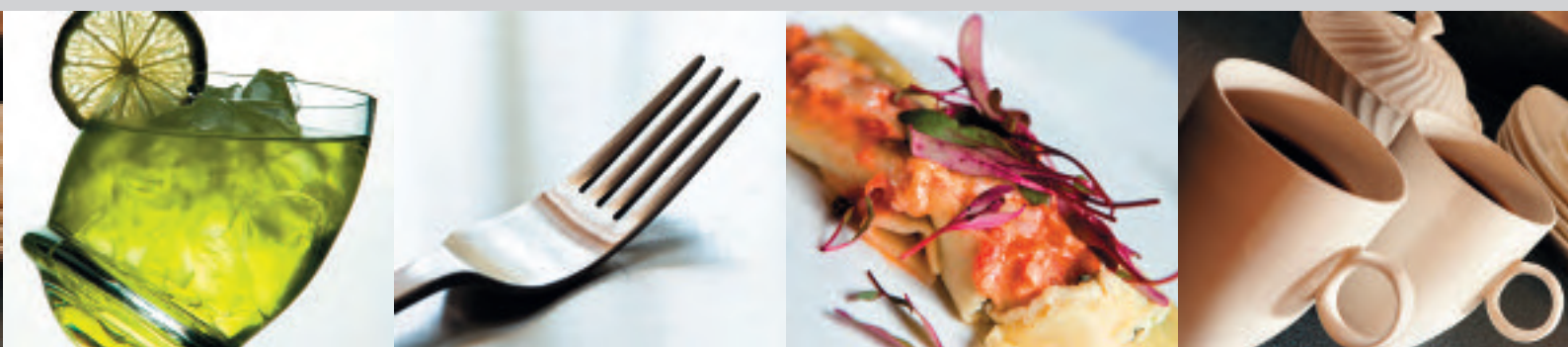
Fest

Prislista

Total service både till vardags och till fest!

Med vår kunskap och erfarenhet skräddarsyr vi, utifrån dina önskemål, den ultimata festen. Vårt professionella kök tillagar sedan alla rätter utifrån grunden av de bästa råvaror.

“Bli gäst på din egen fest”



Sveriges
Hotell & Restaurang
företagare

En lyckad fest börjar alltid med lyckad mat. Här har vi nöjet att presentera vår prislista. Har Ni frågor eller speciella önskemål – ring 013-820 90. Kontakta oss via telefon eller e-post. Våra lokaler är mycket trivsamma och vi arrangerar fester från 5 upp till 200 personer. Fullständiga rättigheter.

Våra härligt delikata
SMÖRGÅSBORD

med massor av läckra rätter
 dukar vi fram i prislägen

Från 295:–
 (Minst 50 personer)

Kall buffé (minst 40 personer)

Smör, baguette, 3 sorters ost, kex och druvor, skaldjurssallad, kycklingsallad, rostbiff med potatissallad, skinka med mimosasallad, ägg med räkor, kokt lax med Rhode Islandsås, gravad lax med gravlaxsås, minikrustader med tonfiskröra, grönsallad 256:–

Exotisk bricka (minst 40 personer)

10 orientaliska frukter, kall kycklingfilé, rostbiff, pastrami, potatissallad och 2 sorters ost samt kuvertbröd 154:–

Tacobuffé (minst 40 personer)

Hårda och mjuka tacoskal, 2 sorters chips, köttfärsröra, kycklingröra, morotsstavar, gurkstavar, färska champinjoner, riven ost, lök, majs, grönsallad, tomat, oliver, pepperoni, 3 olika såser (hot, medium, mild) guacemole + ytterligare en dipsås . . . 196:–

Italiensk buffé (minst 40 personer)

Pastarullar med köttfärsröra, zucchini med pesto, smördegs-pastejer med saltorkade tomat, ruccolasallad, pastasallad med pecorinoost, lufttorkad skinka med melon, salami, grissini, gorgonzola, bavaria, kex, druvor, italiensk bönsallad, pesto, ciabattabröd, smör 245:–

**Välj bland våra menyförslag
 eller komponera er egen meny**

Förrätt, varmrätt och dessert

- Smör, rosenbröd, färskrokt lax.
- Fasan med gräddsås, gelé, gurka och pommes Parisienne
- Glass med varm hjortronsås 335:–
- Avocado med löjrom.
- Skaldjursfylld rödtungsfilé med vittvinsås.
- Fikon i cognac, glass och grädde 337:–
- Skagencanapé.
- Fläskfilé á la Rasmus med svamp- och dragonsås.
- Exotisk fruktsallad 296:–
- Portions Vol au vent med krabba.
- Fetaostfylld baconlindad kycklingfilé med rödvinsås.
- Mandelbotten med frukt och grädde 257:–

á la carte-rätter

Förrätter

- Sandwiches 3 stycken 72:–
- Färskrokt lax med pepparrotsgrädde, smör och rosenbröd 87:–
- Gravad lax med hovmästaresås, smör och rosenbröd . . 87:–
- Entrésmörgås á la Sjögestad, rökt lax, räkor och ädelost 87:–
- Räkcocktail med rosenbröd 76:–
- Hummersallad med smör och rosenbröd 99:–
- Västkustsallad med smör och rosenbröd 85:–
- Tunnbrödsrulle med färskrokt lax 72:–
- Löjrom med hackad lök, gräddfil och citron på mörkt bröd 89:–
- Skagencanapé 76:–
- Portions Vol au vent med räkor eller krabba 64:–
- Portions Vol au vent med champinjoner 58:–
- Avocado med löjrom 79:–
- Avocado med räkor 72:–
- Avocado med vegetarisk fyllning 62:–
- Melon med bayonneskinka och rosenbröd 66:–
- Crepes med skaldjursstuvning 72:–
- Crepes med champinjonestuvning 57:–
- Lantpaté med Cumberlandås och rosenbröd 70:–
- Silltallrik. 3 sorters sill, potatis, ägg med räkor, gravad lax, briost och gubbröra 85:–
- Gubbröra på mörkt bröd 59:–
- Räkbakelse 68:–

Soppor

- Hummersoppa med oststänger 98:–
- Champinjonsoppa 69:–
- Sparrissoppa med oststänger 75:–
- Svartsoppa 75:–

Fiskrätter (inkl sallad och valfri potatis)

- Kokt lax med sauce Hollandaise 170:–
- Gravad lax á la Sjögestad 144:–
- Röding á la Sjögestad med romsås 188:–
- Sjötunga Walewska, äkta sjötungsfiléer, med hummer och vittvinsås (minst 10 personer) 242:–
- Spättarullader med vittvinsås 129:–
- Pocherad fylld gösfilé med skaldjursås 159:–
- Skaldjursfyllda rödtungsfiléer med vittvinsås 175:–
- Torskgröta á la Sjögestad 139:–
- Smördegsinbakad lax med saffransås 175:–

Fågelrätter (inkl sallad, grönsaker och valfri potatis)

Kall glaserad kalkon med madeirasås, päronhalvor, ananas och grönsallad	175:-
Kalkon med gräddsås, sallad och gelé	163:-
Fasan med gräddsås, sallad och gelé	208:-
Kycklingwok	131:-
Kycklingbröst med gräddsås och gelé	149:-
Gås med tillbehör	210:-
Fetaostfylld baconlindad kycklingfilé med rödvinsås	149:-
Herrgårdskycklingfilé	145:-

Köttätter (inkl sallad, grönsaker och valfri potatis)

Kalvfilé Oscar	265:-
Hummerspäckad oxfilé med rosépepparsås	224:-
Tournedos Rossini, pastej- och tryffelsås	224:-
Gorgonzolafylld oxfilé med rödvinsås	224:-
Inbakad oxfilé med Madeirasås	210:-
Oxfilemedaljonger med gorgonzolasås	205:-
Helstekt oxfilé på champinjonbädd	205:-
Pepparstek	205:-
Filét Black and White	205:-
Filét Mignon med ädelostsås	205:-
Biff á la Rydberg	157:-
Biffstek med lök	144:-
Rostbiff med potatissallad	108:-
Inbakad fläskfilé med kantarellsås	173:-
Helstekt ädelostgratinerad fläskfilé med sherrygräddsås	168:-
Helstekt fläskfilé med champinjonsås	155:-
Fläskfilé á la Rasmus med svamp- och dragonsås	155:-
Fläskfilemedaljonger med bearnaisesås	155:-
Slottstek med gräddsås	126:-
Wienerschnitzel	125:-

Vegetariskt

Broccoligratäng	86:-
Vegetarisk Lasagne	86:-
Rödbetsbiffar	86:-
Salladstallrik, kall	86:-
Vegetarisk Walewska	92:-
Fylld squash med pasta	86:-

Pajer

Bacon- och lökpaj	82:-
Kycklingpaj	82:-
Laxpaj	82:-
Skink- och ostpaj	78:-
Köttfärspaj	82:-
Räkpaj	92:-

Desserter

Glass Sjögestad special (svarta vinbär, jordgubbar eller hallon)	77:-
Glass med varm hjortronsås	74:-
Glass garnerad med frukt och grädde	64:-
Mandelbotten med frukt och vispgrädde	63:-
Fruksallad med vispgräde	57:-
Exotisk fruksallad med vispgrädde	67:-
Färsk ananas med vispgrädde	67:-
Ingefärspäron med sauce Grand Marnier	85:-
Fikon i cognac, glass och grädde	85:-
Ananaspaj med vaniljsås	65:-
Ostkaka med sylt och grädde	65:-

Ostbricka med frukt och kex	86:-
Kaffe	21:-
Kaffe med tårta	65:-

Prisvärt och gott

Smör, bröd, 2 sorters sill, potatis, 2 sorters ost och fläskstek med champinjonsås och sallad	190:-
Helstekt långhare med brynta champinjoner och gräddsås	108:-
Fläskstek med grädd- eller champinjonsås	106:-
Plommonspäckad långhare med gräddsås	106:-
Köttgryta á la Sjögestad (svenskt nötkött)	133:-
Kassler med potatissallad	89:-
Kassler med champinjonsås	89:-
Fläskkarré med honungssås och äpplemos	102:-
Jägarbiff med svampsås	82:-
Pannbiff med lök	82:-
Köttbullar med gräddsås	82:-
Kall kyckling med grön- och potatissallad	87:-
Rökt kalkonbröst med potatissallad	87:-
Kall kokt skinka med legymsallad	76:-
Lasagne	82:-
Spagetti med köttfärssås	82:-
Pastrami med potatissallad	87:-
Pytt i panna med stekt ägg och rödbetor	87:-
Omelett med svamp- eller räkstuvning	87:-
Janssons frestelse	87:-
Spätta med remouladsås	105:-

Sallader (med smör, rosenbröd och valfri dressing)

Laxsallad	80:-
Räk- och champinjonsallad	80:-
Kycklingsallad	80:-
Tonfisksallad	76:-
Rostbiffsallad	80:-
Skink- och ostsallad	76:-
Kassler- och melonsallad	76:-
Grekisk bondsallad med tzatziki	80:-
Pastasallad med skaldjur	80:-
Nudelsallad (skinka eller räkor) med Thaidressing	76:-

Smörgåstårta (minst 10 personer)

á la Sjögestad, per person	55:-
----------------------------	------

Smörgåsar

Räksmörgås	79:-
Landgång med ägg, räkor, skinka, sallad, ost och leverpastej med gurka	79:-
Thékaka á la Sjögestad med gravad lax, rostbiff, ägg med räkor, sallad, bakad leverpastej med gurka samt ädelost	89:-

Samtliga priser inkl moms 25%

LYCKAD MAT LYCKAD FEST
när Ni väljer



– det matglada målet vid gamla E4
mellan Linköping–Mjölby

SJÖGESTAD MOTELL



Varje söndag från september till maj dukar vi upp vårt stora delikata smörgåsbord med massor av läckra välsmakande kalla och varma rätter samt desserter. Barn under 7 år äter gratis 7-15 år halva priset. Välkommen med hela familjen och njut. Beställ bord i god tid.

Vi erbjuder även à la cartemeny under årets alla dagar.



Sveriges
Hotell & Restaurang
företagare