

BALDERSNÄS HERRGÅRD

# ÖJENTORPS KÖK

Öppet brev från köket till våra gäster

*Vi i köket på Baldersnäs Herrgård har under min ledning alltid försökt laga oförglömligt god och fantastisk tilltalande mat, under de förutsättningarna vi haft.*

*Det är något vi aldrig kommer att ändra på, vi jobbar alltid med att ändra våra förutsättningar, vi ser helst att alla våra middagsgäster förbokar bord och det är lika mycket för oss så vi kan se till att de gäster vi har får en optimal matupplevelse och för att ni inte ska stå i vår entré och få veta att vi är abonnerade av ett av våra många bröllop.*



*Vi har fasta femrätters menyer hela sommaren, detta är menyer som vi provat fram, fixat och trixat med under många, långa och sena kvällar i köket, rätterna är i lagom portioner, då blir en femrätters meny en njutning där ni blir sittande, med ert sällskap i en härlig miljö med fullservice från våra kollegor i serveringen samtidigt som vi får äran att ta er på en smakresa, och det hoppas jag ni ser som en fördel.*

*Det har varit en spännande tid för mig att hitta i vilken riktning jag vill föra restaurangen - lantligt italienskt, ny skandinaviskt, molekylär gastronomi, hel eko eller bara viltkött, strikt närproducerat. Jag känner inte att det är någon av de stilarna jag brinner för så vi kommer bara laga den mat vi själva gillar, den mat våra mammor lagade till oss när vi var mindre, riktiga husmansrätter och klassiker som vi tagit till oss, omarbetat, tittat på med dagens syn på vad festmat ska vara och sedan skapat en ny tolkning ofta med lekfullhet och finesse.*

**Välkomna till bords!**



[www.baldersnas.com](http://www.baldersnas.com)  
[info@baldersnas.com](mailto:info@baldersnas.com)  
+46 531 412 13