

Välkommen

Varmt välkommen till oss på Hällsnäs. Vi vill vi att du ska njuta av lunchen i lugn och ro, varför inte avsluta med kaffe och kaka i vårt orangeri eller uteserveringen om vädret tillåter?

I lunchen ingår sallad & hembakt surdegsbröd samt kaffe och kaka

En perfekt paus från en stressig vardag!

Matlagningskurs

Har du alltid drömt om att få briljera i köket? Varför inte testa på att få vara kock för en dag?

I vår fantastiska matstudio får ni chansen att förverkliga era kockdrömmar, om så bara för en kväll. Samla ihop kompisgänget, kollegorna eller familjen i generationer för en oförglömlig aktivitet. Vem är mästerkocken i ditt sällskap?

Barnmeny

Fish & chips

Pommes frites & majonnäs

99:-

Köttbullar

Potatis, gräddsås & lingon

99:-

Pannkakor

Sylt & grädde

79:-

Glasskula

59:-



Vecka 39-40

Veckans fisk 219:-

Dagens fångst serveras med krossad potatis, kapris, persilja samt brödsås med brynt smör

Veckans kött 219:-

Rödvinsbräserverat högrek, morot, lök, rödvinssås och potatis

Vegetariskt: Gnocchi & svamp 219:-

Kantareller, majs, parmesanskum & rostad timjan

Affärslunch 395:-

Förrätt: Oxtartar

Gräslöksemulsion, pommes allumettes, persilja & kapris

Varmrätt:

Ditt val av kött/fisk/vegetariskt

Dessert: Lime & yoghurt sorbet

Maräng, ingefärsrumble & varm blåbärskompott

Jul på Hällsnäs

Julen är vår finaste högtid. Här serveras ett generöst julbord i herrgårdsmiljö. Här hittar ni både klassikerna men även nya bekantskaper runt julbordet. Varmt välkomna att boka ert julbord hos oss.

- övernattnings med del i dubbelrum
 - julbord
 - frukostbuffé
 - morgonrockar & tofflor
 - fri träning i ute och innegym
- Pris: från 1645 kr/person
Bokningsbart: 17/11-22-12

Ginprovning

Under denna unika provning tar vi er på en hantverksresa med Mackmyras prisbelönta gin i fokus. Håkan guidar er genom ginens historia. Efteråt avnjuter ni 4-rättersmeny i restaurang Sjöo.

Ginprovning, logi och 4-rätters middag
Bokningsbart 7/10, 20/10, 3/11

Från 1650:-/person

Whiskyprovning

Här får du lära dig om hela fatresan, från start till mål, av Håkan som ansvarar för vårt whiskylager där vi lagrar 300 30-liters fat. Tillsammans provar ni olika sorters Mackmyra Reserve och lär oss om whiskyns grunder och Mackmyras historia. I restaurangen avnjuter ni sedan en 4-rätters middag komponerad av köksmästare Liam Valentin & Charlie Hertzman

Whiskyprovning, logi och 4-rätters middag
Bokningsbart 6/10, 4/11

Från 1650:-/person