

Von Hermanssons Julmiddag

Förrätt

Von Hermanssons delikatessbord

Varmrätt

Helstekt oxfilé från Dalsjöfors (ekologiskt uppfödda djur)
med Colemanssensapscreme och mörk ölreduktion samt
kantarellsavoyknyte serveras med rotfruktspuré

Dessert

Saffranbrule med apelsinlönnsirap från Flen,
Tahitivaniljkokta fikon och honungsflarn

Till kaffet

Gottabord serveras i Jernbaren.

DRYCKESFÖRSLAG

Nils Oscars Kalasjulöl & Snällerröds ekologiska snaps
Poggio al Tesoro Mediterra, Italien
Muscatel de Setubal, Portugal

Totalt 1 öl, 5cl snaps & två glas vin 250:-/person
Påfyllning av varmrätts vin 50:-

Köket..

Här på Färna förmedlar vi en gastronomisk upplevelse för både öga & gom.

Bergslagens fantastiska skafferier och våra lokala producenters förstklassiga råvaror ligger oss varmt om hjärtat och avspeglar sig i all vår matlagning.

På Von Hermanssons delikatessbord har vi samlat några av våra egna julfavoriter med rätter i Bergslagen. Alla rätter på bordet som är tillagade här på herrgården är markerade med en liten ängel.

Glöm inte att spara lite plats till vår läckra varmrätt, dessert och gottbordet uppe i Jernbaren!



Smaklig måltid önskar
Köksmästare Inga-Lena & kockar:
Petter, Mattias, Moa & David

Jernbaren..

Baren hittar ni under takåsarna högst upp i herrgården. Här var tidigare en stor kallvind för förvaring av linne & kläder. De gamla takbjälkarna och timmerväggarna har tagits fram och anknytningen till Bergslagen och jakt är synlig i alla hörn!

Här har vår sommelier, Marcus Lagemyr, samlat ett 40 tal whiskysorter från Sverige och hela världen. Vi stoltserar även med ett stort utbud av lokala ölsorter från Hantverksbryggeriet i Västerås & Strömsholms brygghus, Kolbäck. Vad sägs om namn som Munken, Slussvaktaren eller Sotaren!

Jernbaren dukar vi nu under julen upp ett läckert gottbord med fikonrullar, laproaightryfflar, saffranstryfflar, chokladkolor, smörkolor med apelsin och glögg & marmorerad frukt- och nötbräck.



Varmt välkommen upp!

Färnas historia..

Färna har varit befolkat sedan mitten av 1500-talet, kanske ännu längre. Järnbruket började i all anspråkslöshet år 1607 och ägdes från början av Kronan. Under 1630-talet fick den kraftfulla kvinnan Edla Widiksdotter bruket att blomstra.

Åren 1692-1789 drevs bruket av Claes Wilkens och dennes ättlingar och släkt. En av dem var Wilkens unge och duktige bokhållare Jacob Ramsell. Han växte upp under knappa förhållanden, gifte sig mot alla regler med patronens dotter och blev själv patron.

Färna ombildades vid denna tid till ett så kallat fideikommiss, till ytan det största i Sverige. Efter en långdragen arvstvist i början av 1800-talet övergick bruket till greve Carl Johan von Hermansson, som var medlem av ståndsriksdagen. Där blev han omtalad för sitt förslag att gamla och orkeslösa, som inte längre kunde delta i produktionen, skulle avlivas.

Enligt en uppgift blev smederna i Färna så förgrymmade, att de smidde en halsring kring grevens hals!

Tillverkningen i Färna utgjordes från början av stångjärn som vidareförädlades till produkter som ankare, takplåt, gjutstenar och spik. Vid bruket har, förutom jord- och skogsbruk, även funnits anläggningar som kvarn, såg och tegelbruk.

År 1907 avvecklades fideikommisset, medan smidet upphörde på 1920-talet, men kolningen fortsatte fram till 50-talet. Av de gamla produktionsanläggningarna finns idag bara grundmurar kvar.

Från 50-talet och fram till 1994 drev Assi Domän herrgården som utbildningsgård. Anläggningen köptes sedan av Gerald & Wenche Engström. Idag drivs Färna som weekend , spa & konferensanläggning av Wenche Engström tillsammans med systeranläggningen Karmansbo Herrgård.