

BESTÄLLNINGSMENY



Menyförelag, välj mellan sex olika förelag. Vi kan självklart ta fram vilka rätter ni vill ha och göra ett upplägg som passar er.

201//2010



Förelag 1

SOCIETETSMENY

Toast Skagen

Societéns variant med räkor, kräftor, kallrökt lax som blandas med dill och majonnäs. Toppas med löjrom och serveras med smörstekt toast.

Pepparstek

Oxfilé serveras med en välbalanserad pepparsås på tre slags peppar. Pancettalindad grön sparris, confiterad tomat och potatisterrine.

Vit chokladpannacotta

Vit chokladpannacotta toppas med passionsfruktsgelé och serveras med citronkräm och färska bär på mazarinbotten

*Pris förrätt och varmrätt: 4. . kr
Pris tre rätter: . .) kr*

Förelag 2

FRANSK MENY

Anka

Anklevermousse och tunna skivor varmrökt ankbröst serveras med syrat äpple, sultanrussin i calvados och rostad bröchebröd

Kalv Bourguignon

Helstekt kalvytterfilé med en klassisk rödvinsås med färska champinjoner och syltlök. Serveras med glaserad morot och potatispuré

Crème Brûlée

Krämig vaniljpudding med krispig täcke av karamelliserat råsocker. Lime och myntamarinerade jordgubbar

*Pris förrätt och varmrätt: 4, 0 kr
Pris tre rätter: 5+5 kr*

Priser i menyer för grupper och event avser grupper om minimum 50 personer, om inget annat anges. Samtliga priser är exkl. moms.

Förelag 3

ITALIENSK MENY

Prosciuttorulle

Lufttorkad italiensk skinka som fylls med färskost smaksatt med citron och salvia. Serveras med en liten sallad på nereoliv, grön sparris och kronärtskockhjärta. Kräm på soltorkad tomat och parmesancrostini

Lamm

Lamm på tre olika vis.

Lammfilé, french rack (revben) och korv grillas. Serveras med en rödvinsragu på pancetta (italiensk bacon) och porcini (Karl-Johansvamp) samt örtröstad potatis

Tiramisù på husets vis

Mascarponekräm med Savoirdikex, kaffesirap och färska bär. Pudras med kakao

*Pris förrätt och varmrätt: 4-0 kr
Pris tre rätter: 5, 5 kr*

Förelag 4

HAVETS MENY

Pilgrimsmusslor

Halstras och serveras med blomkålspuré, torkad pancetta och flodegsflarn

Torskrygg

Halstras och serveras med brynt hasselnötsmör, primörer, grillad citron och dillkokt potatis

Hasselnötsmousse

Med en apelsin- och granatäppelsallad och chokladsås

*Pris förrätt och varmrätt: 4-0 kr
Pris tre rätter: 5, 5 kr*

Privat & företag

BESTÄLLNINGSMENY



Menyförelslag, välj mellan sex olika förelslag. Vi kan självklart ta fram vilka rätter ni vill ha och göra ett upplägg som passar er.

201//2010



Förelslag 5

HALLANDSMENY

Makrill

Varmrökt makrill från Kattegatt serveras med löjromskräml, brännvinsost och smörstektkavring

Fläskfilé

Grillade fläskfilémedaljonger från halländsk gårdsgris. Serveras med bearnaisesås, rödvinsås, ugnsbakad rödlök, grillad tomat och potatiskrockett

Flädercheesecake

Bakad cheesecake smaksatt med Hallands landskapsblomma, fläder. Ackompanjeras av karamelliserade äppelskivor och hasselnötskrokant

*Pris förrätt och varmrätt: 32 kr
Pris tre rätter: 42 kr*

Förelslag 6

EN GOD MENY

Västerbottenostpaj

Med kallrökt lax, serveras med dill- och gräslökscremefraiche, hackad rödlök och laxrom

Majskycklingfilé

Ugnstekt bröstfilé från majskyckling med rosépeppar- och rosmarinsås. Citronrostad paprika och duchessbakelse med parmesan och persilja

Chokladkaka

Kladdig chokladkaka med en touch av saltlakrits. Serveras med hallonmousse och havrekrunch

*Pris förrätt och varmrätt: 31 kr
Pris tre rätter: 41 kr*