

Tre rätters middag (ingår förrätt, varmrätt, dessert)

Vårans kockar kommer till er och lagar middagen. Välj från vart menyförslag nedan med rätter anpassade er behov.

Vid a la carte servering behöver det vara personal på plats som lägger sista handen vid menyn och samt servera maten.

Kostnaden för den tillkommer utöver menypriserna.

ALTERNATIV 1:

Förrätt: variation på skagenröra. Serveras på Focaccia bröd, picklad rödlök och tång kaviar.

Varmrätt: helstekt kycklingfilé serveras med potatiskaka samt citron hollandaisesås och konfiterade tomater.

Dessert: vitchoklad pannacotta serveras med halloncoulis.

ALTERNATIV 2:

Förrätt: sötad lax serveras med dillemulsion, friterad kapris och parmeanost.

Varmrätt: lånbakad oxbringa serveras med västerbottenost puré, rödvinsås samt sötad lök.

Dessert: chokladcremé serveras med myltade bär och vaniljvisp.

ALTERNATIV 3:

Förrätt: konfiterad pilgrimsmusslor serveras med blomkålspuré, parmesanost och tryffeldoft.

Varmrätt 1: anklår serveras med rostad vitlökspuré samt apelsinsås

Varmrätt 2: lammlår serveras med rostad Anya potatis samt svartrot och getostcreme.

(Här kan man välja mellan varmrätt 1 eller 2)

*Dessert: variation på kärleksmums serveras med kaffeskum,
rostade kokosflakes samt bär.*

(Vegetariska rätter och specialkost vi ordna via anmällan)

Tre rätters middag pris per person från 399 sek.