



CATERINGMENY HÖSTEN 2017

FÖRRÄTTER

- Gubbröra, löjrom, krispig kavring, brynt smör 157 kr
Laxtartar, gurka, rädisa, yuzumajonnäs, sojavinaigrette, friterat rispapper 158 kr
Ceviche med lime, chili och örtsallad 159 kr
Hummersoppa med sallad på hummer, grillad gurka och forellrom 198 kr
Asiatisk kalvtartar 164 kr
Ankleverterriner med karamelliserad päron frissésallad 178 kr

VARMRÄTTER

- Skinnstekt gös med rotselleripuré, löjrom, höstgrönsaker och musselsky 279 kr
Torskrygg med sommargrönsaker, silverlökpuré, räkor, krassemajonnäs och skaldjursbuljong 275 krkr
Ankbröst med astrakancidersky, stekta äpplen, rökt sidfläsk och rostad selleripuré 265 kr
Långkokt oxkind, rostadae betor, ankleversky och tryffelpotatis 267 kr
Helstekt kalvytterfilé grillad sparris, ramslöksemoulsion, citronsky och krispig färskpotatis 279 kr
Citronstekt majskyckling med tryffelbräserverad spetskål, selleripuré, hasselnöt och kycklingvinägersky 251 kr

DESSERTER

- Kolabakade äpplen med vispad vanilj crème fraiche och hasselnötsbiskvier 122 kr
Mörk chokladmousse med saltrostad nötter och kola 98 kr
Blåbärsswiss med rostad vit choklad, ingefärsmaräng och saltkola 138 kr
Citroncrème med italiensk maräng och färska bär 94 kr
Svenska ostar med björnbär samt frukt- och nötblöd 115 kr

