

Catering – 3-rättersmenyer

Meny 1

Grön sparris med lufttorkad skinka och parmesanost

Ugnsbakad lax med timjansås och tomatkompott

Saffranspannkaka med salmbärssylt och vispgrädde

275:-/kuvert exkl. moms

308:-/kuvert inkl. moms

Meny 2

Lammfiolstoast med äppel och sellerisallad

Lax med kaipök

Citrontarte

245:-/kuvert exkl. moms

275:-/kuvert inkl. moms

Catering – 3-rättersmenyer

Meny 3

Serranoskinka med färskostsallad, tomat och basilikasalsa och örtoolja

Örtduschessebakad laxfilé med kräftsås och rostad fänkål

Yoghurtglace på kanelbasilika med vanilj och

jordgubbskompott och kaffeabayonne

310:-/kuvert exkl. moms

347:-/kuvert inkl. moms

Meny 4

Fårostcreme med rostade valnötter, makesallad och torkat rökt sidfläsk

Färserad rödtunga med hummersås

Chokladpannacotta med saffransabayonne

305:-/kuvert exkl. moms

342:-/kuvert inkl. moms

Catering – 3-rättersmenyer

Meny 5

Västerbottenpaj med löjrom, lök och gräddfil

Kycklingfilé med lime och fransksenapsås, grönsaksnudlar och färskkoriander

Hallonsorbèt med citrussås

280:-/kuvert exkl. moms

315:-/kuvert inkl. moms

Meny 6

Cremésoppa på grönsparris och basilika

Kycklingfilé med sherryvinägersky, grönärtpuré och svamprisotto

Saffranspannacotta med salmbärssirap och salmbärsgranité

295:-/kuvert exkl. moms

330:-/kuvert inkl. moms

Catering – 3-rättersmenyer

Meny 7

Rökgravad lax med marinerad sparris och aioli på ramslök

Rosmarinspäckad lammstek med syltlök och myntagräddsås

Rabarberparfait med kardemummazabayonne och jordgubbar

270:-/kuvert exkl. moms

300:-/kuvert inkl. moms

Meny 8

Laxpaté i schack med tre såser

Helstekt pigghamfile med marsalasås och smörstekta kantareller

Kardemummaglacd med fruktkompott

300:-/kuvert exkl. moms

335:-/kuvert inkl. moms

Catering – 3-rättersmenyer

Meny 9

Toast med avocadocremé och marinerade kräftstjärtar

Helstekt pigghamfilé med roquefort och cognacsås

Mandel och Likörglacesufflé

280:-/kuvert exkl. moms

315:-/kuvert inkl. moms

Meny 10

Kallrökt lax med kaiplöksolja, tomat- basilikasallad och hyvlad västerbottenost

Lammsadelfilé med rosmarinsås och rostade grönsaker

Apelsinparfait med salmbärssås

295:-/kuvert exkl. moms

330:-/kuvert inkl. moms

Catering – 3-rättersmenyer

Meny 11

Kall Laxmousse med löjromsås

Cour de filét Provencale

Kursbärssorbet i smördegshus med kanel och mandelzabayonne

330:-/kuvert exkl. moms

370:-/kuvert inkl. moms

Meny 12

Senapsmarinerad Böcklingfilé med Capris, rödbetor och rödlök

Helstekt Kalvrygg med Marzalasky smaksatt med färskdragon

Fläderblomsmousse med halloncoulis

290:-/kuvert exkl. moms

325:-/kuvert inkl. moms