

Festmeny

Skapa en egen meny! Välj ett alternativ från respektive förrätt, varmrätt och dessert. Menyn gäller för hela ditt sällskap.

Förrätter

- 1 Mozzarella, rökta tomater, torkade oliver, svart citron och ruccola
- 2 Confiterad pilgrimsmussla, konserverad citron, kristalliserad rökt vit choklad, krisp på lufttorkad skinka, blomkålskräm och körvel
- 3 Sojaglacerad anka, kimchimajonnäs, äpple, tapioka och friterad lotusrot

Varmrätter

- 1 Misobakad torsk, riskaka smaksatt med vårlök, sesam och risvinäger, broccolini, krispig råkost och syrlig sojasås
- 2 Lammrostbiff med getost och purjolökskrokett, gremolatasmör samt vitlöksfrästa haricôts verts och pancetta
- 3 Chèvreost- och purjolökskroetter, bakad kål, pumpapuré och brynt smör med vinbär

Desserter

- 1 Budapestskål – nötmaräng, mandarin, vit chokladmousse, hallonkompott
- 2 Morotskaka, lime- och ingefärskräms, morotscoulis, inkokta bär
- 3 Brownie med chokladganache, puffat ris och torkad chokladmousse

Antal gäster från 30 personer, menyvalet gäller för hela sällskapet förutom specialkost. Vid beställning av tre rätter ingår kaffe eller te.



Banqueting menu

Create your own menu! Please choose one of the options for starter, main course and dessert respectively. Your choice of menu applies to the entire party.

Starters

- 1 Mozzarella with smoked tomatoes, dried olives, blackened lemon and rocket salad
- 2 Scallop confit with pickled lemon, crystallized white chocolate, cured ham crisp, cauliflower cream and chervil
- 3 Soy glazed duck with kimchi mayonnaise, apple, tapioca and deep fried lotus root

Main courses

- 1 Miso baked cod with sesame and spring onion rice cake, broccolini, raw food and sour soy sauce
- 2 Topside of lamb with goat cheese croquettes, gremolata butter, garlic-fried haricôts verts and pancetta
- 3 Chèvre and leek croquettes, baked cabbage, pumpkin purée with browned butter and currant

Desserts

- 1 Budapest nut meringue with mandarin, white chocolate-mousse and raspberry compote
- 2 Carrot cake with lime and ginger cream, carrot coulis and poached berries
- 3 Brownie with ganache, puffed rice and dried chocolate mousse

Minimum 30 guests, the choices from the menu applies to the entire company apart from special diets. Coffee or tea included when ordering three dishes.

