

Middagsmeny 3 rätter från växtriket

Förrätt

Inkokt svartrot, variation på tomat, pistou på rostad mandel och gurka, friterad surdeg, olivjord och syrad rödlök

Varmrätt

Rödbetsterrin, frasig potatis, vitbönsapuré, dinkelslungad blomkål, pesto på grönkål och ruccola samt rödbetsbalsamico

Dessert

Crème brûlée med kokos och limemarinerad mango

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



Dinner menu 3 vegan courses

Starter

Poached scorzonera, variation of tomatoes, almond and cucumber pistou, deep fried sour dough, olive crumbs and pickled red onions

Main course

Beetroot terrine and crisp potatoes with white bean purée, kale and arugula pesto, spelt wheat tossed cauliflower and beetroot balsamico

Dessert

Coconut brûlée with lime marinated mango

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.

