Vegetarisk delikatesstallrik

Delikatesstallrik serveras kall eller rumstempererad, serveras stående och är ett utmärkt alternativ till den sittande middagen. Inkluderar stilla/kolsyrat vatten.

Delikatesstallrik

Chèvreostmousse med fikon och pinjenötter på rågbröd

Burrata med pistagenötter, sotad sparris och honung

Misokonfiterad portabellosvamp med sojakokta belugalinser och rostad lök

Potatiskaka med smetana, tångkaviar och fänkålscrudité

Pris
215 kr per tallrik

Tillval delikatesstallrik

Liten soppa med bröd, serveras på buffé	**50 kr**
Kaffe/te	**28 kr**
Chokladtryffel	**25 kr**
Dessert, serveras på buffé	**65 kr**

Vit chokladpannacotta med havtorn och kristalliserad choklad

Antal gäster från 30 personer
För sittande servering tillkommer en kostnad på **15 kr**/person
Pris per person, exklusive moms

MILJÖMÄRKT
3055 0262
RESTAURANG OCH KONGRESS

Plated vegetarian delicacies

Plated vegetarian delicacies is a tasty and light alternative that is served and eaten standing. Includes still and carbonated water.

Plated delicacies

Goat cheese mousse with figs and pine nuts served on rye bread

Burrata with pistachio, charred asparagus and honey

Miso porto bello confit, beluga lentils cooked in soy and roasted onion

Potato cake with smetana, seaweed caviar and fennel crudites

Price
215 sek per plate

Complements plated delicacies

A small soup with bread, served on buffet	**50 sek**
Coffee/tea	**28 sek**
Chocolate truffle	**25 sek**
Dessert, served on buffet	**65 sek**

White chocolate pannacotta with sea buckthorn and crystallised chocolate

Minimum 30 guests
For seated service there will be an additional **15 sek**/person
Price per person, VAT excluded

MILJÖMÄRKT
3055 0262
RESTAURANG OCH KONGRESS