

Menyförlag - konferens

FÖRRÄTTER

- Solskenskoppa med räkspett och örtekryddade brödkrutonger
Laxrullar fyllda med färskost och rom
- Parmaskinka med färska fikon, färskost, soltorkade tomater och basilika
*Räkröra i tunnbrödsborg
- *Jordärtskocksoppa med chevre/ärtcreme och italienska pinnbröd

VARMRÄTTER

- Lammstek med potatis/rotfruktsgratäng och trattkantarellsås
- Helstekt fläskkarré och rostade klyftpotatis/rotfrukter med champinjonsås
- Cornflakespanerad kycklingfilé med rösti eller tagiatelle och ärt/parmesansås
- Helstekt fläskfilé med potatisgratäng och champinjonsås
- Helstekt rostbiff med potatisklyftor och rödvinssås
- Laxfylld spättafilé med dragon – vinsås och kokt potatis
- Torsk på spenatbädd med champinjon- och parmesankryddad gräddsås, kokt potatis och vitlöksärtor
- Halstrad lättgravad lax med dillstuvad potatis och sparris

Sallad ingår i alla varmrätter.

DESSERTER

- Fläderparfait med mandarinklyftor
- Hallon / vit choklad glasstårta
- Valnötstårta med vispad grädde och exotiska frukter
- Chokladmousse med vispad grädde och hallonsås
- Moccaglasstårta
- Ananaspaj med vaniljglass
- Pannacotta med hallon och kiwisås
- *Frusen passionstårta
- *Fruktsallad med varm vitchokladsås

Vi använder endast svensk kött. Vi tillverkar allt utom vaniljglass själva

PRISER

- Förrätt 90 kr ingår i Rubb & Stubb-paketet, inte annars.
- Förrätter 90 kr
- Förrätter med * 110 kr

Varmrätterna ingår i offerten

Efterrätter ingår i offerten
* Tillägg 30 kr