

CLUSTRET

#event #fest #konferens #catering

Trerättersmenyer Standard

Förrätter

Honungsrostade betor, chèvre toppad med solrosfrön och citronvinägrett

Tartar på rökt lax med dill & citronemulsion, inlagd gurka och krasse

Kräftskagen med citron, plocksallad och brödkrutong

Varmrätter

Örtbakad majskycklingfilé med rostade grönsaker, ört och vitlökscremé
samt brynt smör smaksatt med citrus

Sotad chuck roll (nöt) med potatis-/örtterrin och rödvinssky

Tunt skivad ljummen kalvrostbiff med säsongens
rotfrukter, rostad vitlökssky

Små Desserter

Mjökchokladpannacotta med myltade bär

Cremé caramel

Chokladmousse med topping

Pris för trerätters: 305 kr exkl. moms

Pris för tvårätters: 275 kr exkl. moms

Trerättersmenyer

Exklusiv

Förrätter

Räk- och kräftskagen smaksatt med pepparrot, toppad med löjrom, serverad med örtkrutong, plocksallad & dillolja

Rödingtartar smaksatt med soya, rostad sesamolja, chili & koriander, serveras med citrongräsmajonnäs, lime & örtsallad

Szechuangelazerat lättrökt ingefärsgravat ankbröst serveras med plocksallad & citruscremé

Sotad tonfisk med syrad fänkålssallad, granatäpple, citruscremé & söt soyareduktion

Tartar på rökt lax med dill & citronemulsion, inlagd gurka, prästostcrumble samt forellrom

Örtgravad biffcarpaccio med italiensk hårdost, saltrostade solrosfrön, olivolja med ruccola & citron

Rökt forellrom serveras med terrin av potatis & purjolök, picklad citron, rödlök, gräslök samt bryntsmörvinegrette

Kuvertbröd & färskost till er meny 15 kr/p

Huvudrätter

Fisk

Bakad rödingfilé med säsongens primörer, smörslungad Amardinepotatis samt reducerad grädde smaksatt med citron & picklat äpple

Örtbakad Skrei (säsong) med kräftstjärtar, brynt smör, citron & dill serveras med mandelpotatispuré

Kött, vilt och fågel

Helstekt kalventrecôte med rostad blomkålspuré, portvinsreduktion samt örtbakad plommontomat

Majskycklingfilé fylld med ingefära och chili serveras med primörer & sotat pak shoy samt citrongrässky

Lågtempad lammrostbiff med ört och potatisterrin, rosmarinsky samt säsongens primörer

Enbär och lagerbladskryddad chuck roll serveras med palsternackspuré, rödlöschutney samt rödvinssås

Ljummen helstekt oxrygg serveras med potatis & skogssvampsterrin, sotade haricots verts samt krämig äppel och Cognacsås

Desserter

Klassisk Crème brûlée

Vit chokladcremé med rabarber och kardemummacrumble

Mörk chokladmousse med rom, chili och passionsfrukt

Knäckig hallonpaj med lemoncurd och rostade choklad kokosflakes

Passionsfrukts cheesecakeswirl
toppad med passionsfrukt coulis och gojibär

Chokladpave med mango i cognac och saltcaramel crunch

Vaniljyoghurt pannacotta på digestivebotten med
havgorn och honungsrippel

Mousse på jordgubbar & vit choklad med champagnekokta päron
och aprikoser

Blåbärsmousse med limecremé toppad med maräng och havrecrumble

Pris för trerätters: 340 kr exkl. moms

Pris för tvårätters: 310 kr exkl. moms

