

Förrätter

Toast Skagen

Laxtartar på smörstekt brödskiva

Hummersoppa – Serveras med halstrad pilgrimsmussla, brynt smör, färska räkor och knäcke-stick

Creme Ninon - grön ärtsoppa på mitt vis - serveras med halstrad pilgrimsmussla och färska räkor

Vitlöksgratinerade skaldjur – Räkor, musslor och sniglar i vitlökssmör. Serveras med färsk baguette

Liten skaldjursrisotto - serveras med halstrad pilgrimsmussla

**** Hummertost**

**** Råraka med löjrom, syrad grädde, dill och rödlök**

**** Vitlöksgratinerad hummer – serveras med smörstekt toast**

**** Halstrade pilgrimsmusslor med brynt smöremulsion och blancherad sparris**

**** Carpaccio – Tunt skivad oxfile serverad med ruccola, riven parmesanost, rostade pinjenötter och citronemulsion**

**** Steak Tartare - råbiff av oxfile med klassiska smaker. Serveras på smörstekt levainbröd**

Citrusdoftande krispsallad med räkor och mango - Serveras med vitlöksbröd

Blancherad grön sparris med Hollandaisesås och knaperstekt bacon

Caprese sallad - Burrata och smakrika cocktailtomater med pesto. Serveras med färsk ciabatta (vegetarisk)

Ugnsbakad Chèvre på smörstekt toast med färska fikon i rödvinsreduktion toppad med rostade pinjenötter (vegetarisk)

Varmrätter

Oxfilemedaljong- Serveras med en grönpepparsås, bakad potatis, semitorkade tomater och blancherad broccoli

Oxfilemedaljong- Serveras med en grönpepparsås, ugnsstekt delikatesspotatis och grönsaker för säsongen

Oxfilemedaljong - Serveras med en kraftig rödvinsås, potatiskaka, färska örter och smörstekta grönsaker för säsongen

Oxfilemedaljong– Serveras med en krämig murkelsås, potatiskaka och smörstekta grönsaker för säsongen

**** Oxfile Surf ´n Turf – Oxfile med potatiskaka, grönpepparsås och smörstekta grönsaker samt ½ vitlöksgratinerad hummer**

**** Kalufilemedaljong – Serveras med tryffel-skysås, potatisfondant, smörstekt svamp och grönsaker för säsongen**

**** Kalufile Oscar – Kalufilemedaljong och hummerstjärt, serveras med ugnsstekt potatis, choronsås och blancherad sparris**

**** File Mignon Black & White – Oxfilemedaljong och fläskfilemedaljon – serveras med ugnsstekt potatis, bakade grönsaker, bearnaisesås samt en kraftig rödvinsås**

Boeuf Bourguignon - smakrik högrevsgröta med rödvin och sidfläsk. Serveras med ugnsbakad potatistomp och grönsaker

Ryggbiff – Serveras med ugnsstekt delikatesspotatis, bearnaisesås, ugnsbakade tomater och grillad sparris

Lammytterfile med potatisfondant, rosmarindoftande rödvinsås och smörstekta grönsaker för säsongen

Torskrygg med hummersås. Serveras med ugnsbakad potatistomp, smörstekta grönsaker och färska räkor

Torskrygg med brynt smör. Serveras med dill-svängd delikatesspotatis, smörstekt svamp, färska räkor och grillad sparris

Torskrygg med krämig skaldjursrisotto. Serveras med smörstekta primörer

**** Fisk & Skaldjursoppa - serveras med vitlöks Aioli och färsk baguette**

**** Ankröst – Serveras med potatiskaka, apelsindoftande rödvinsås, brynt schalottenlök och bakade grönsaker för säsongen**

Grönsaks - & Svamprisotto. Serveras med smörstekt lök, champinjoner och grillad sparris (vegetarisk)

Dessert

Ljuvlig Chokladkaka med limemarinerade bär och grädde
Chokladmousse med knäckflarn, hallon och kex-smul
Chokladganache med bär och grädde
Creme Brulée med smak av lime och passionsfrukt
Creme Brulée med smak av choklad, calvados och apelsin
Citronpannacotta med kolarippel och krispig kexbotten
Pannacotta med smak av citron och passionsfrukt. Serveras med smörstekt kex-smul
Kolapannacotta med kanderade valnötter, grädde och syrliga bär
Key Lime Pie - serveras med vispad grädde

**** Vegan-Meny**

Förrätt: Toast med pestobakad portabello-svamp och truffel majonnäs (innehåller nötter)
alt. Bruschetta - Stekt Levainbröd med smakrik tomatsalsa
Varmrätt: Grönsaks - & Svamprisotto. Serveras med olivoljefräst lök, champinjoner och sparris
Dessert: Chokladmousse på Avokado och banan

Priser

3 rätters ordinarie meny: 690 kr per kuvert
OBS! 100 kr pristillägg/person på rätter markerat med **

12% moms tillkommer för företag

I priset ingår inköp av alla råvaror, tid för förberedelser, leverans, aktiv tid på plats och efterarbete.
Resekostnad mer än 2 mil utanför Växjö tillkommer.

Tillval 3 st Kanapéer (90 kr/person)

Mini Toast Skagen
Mini Löjroms-toast
Mini Laxtoast
Mini Bruschetta – smörstekt rundel med tomatröra
Mini Västerbottensostpaj
Skagengömma – Hjärtsallad fyllt med skagenröra
Smörstekt rundel med Bresaola, chevrékräm och basilika
Ansjovis-pannacotta
Gubbröra på kauring
Petit-Chou med dill & kaviargrädde
Vol-au-vent med timjandoftande svampstuvning
Ugnsbakad krustad med chevre och fikonmarmelad
Gazpacho (1 shot kall tomatsoppa)
Havrekex med Gorgonzolaost och tomatmarmelad
Havrekex med Chevré och fikonmarmelad