

## **Förrätter**

*Toast Skagen*

*Laxtartar på smörstekt brödiskiva*

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

*Creme Ninon – fräsch grön ärtsoppa - serveras med halstrad pilgrimsmussla, färska räkor och knäcke-stick*

*Fransk löksoppa – serveras med västerbottensost-toast*

*Blancherad grön sparris med Hollandaisesås och knaperstekt bacon*

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

*Ugnsbakad Chevre på toast med rödvins-karamelliserade fikon och rostade pinjenötter (vegetarisk)*

**\*\* 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 oxfilé serverad med ruccola, riven parmesanost, rostade pinjenötter och citronemulsion**

**\*\* Läder råbiff - serveras med kapris, schalottenlök, dijonemulsion och pepparrot**

## **Varmrätter**

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

*Oxfilemedaljong - Serveras med grönpepparsås, ugnstekt delikatesspotatis och smörstekta grönsaker*

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

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

**\*\* Oxfile Surf ´n Turf – Oxfile och 1 halv gratinerad hummer. Serveras med potatiskaka, grönpepparsås och ugnsbakade tomater**

**\*\* Kalvfilemedaljong – Serveras med tryffelsky, potatiskaka, smörstekt svamp och grönsaker för säsongen**

**\*\* Kalvfile Oscar – Kalvfilemedaljong och hummerstjärt, serveras med ugnstekt potatis, choronsås och blancherad sparris**

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

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

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

*Lammytterfile med potatiskaka, rosmarindoftande rödvinsås och smörstekta grönsaker för säsongen*

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

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

*Torskrygg med krämig skaldjursrisotto. Serveras med smörstekta primörer*

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

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

*Krämig grönsaksrisotto med stekt svamp, salladslök och 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 och bär*

## **Vegan-Meny**

*Förrätt: Blancherad sparris med gremolata*

*Varmrätt: Grönsaks- & Svamprisotto. Serveras med olivoljefräst lök, champinjoner och sparris*

*Dessert: Chokladbakelse*

## **Tillval 3 st Kanapéer (90 kr/person)**

*Mini Toast Skagen*

*Mini Löjroms-toast*

*Mini Laxtoast*

*Mini Bruschetta – toast med tomatröra*

*Mini Västerbottensostpaj*

*Mini råbiff-toast med dijonnaise, lök, kapris och pepparrot*

*Mini-Vol-au-vent med timjandoftande svampstuvning*

*Mini-Vol-au-vent med timjandoftande skaldjursstuvning*

*Mini-toast med bresaola, chevrecrème och basilika*

*Kavring-runder med gubbröra*

*Skagengömma – Hjärtsalladsblad med skagenröra*

*Ansjovis-pannacotta*

*Petit-Chou med dill & kaviargrädde*

*Ugnsbakad krustad med chevre och fikonmarmelad*

*1 shot Gazpacho med lite hetta (kall tomatsoppa)*

*Havrekex med Gorgonzolaost och tomatmarmelad*

*Havrekex med Chevré och fikonmarmelad*

## **Priser och villkor**

### **Priser**

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

**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.**

### **Villkor**

*Privatpersoner betalar i förskott mot faktura.*

*Företag betalar mot faktura 10 dagar netto. Moms 12% tillkommer på angivna priser.*

*Resekostnad tillkommer för leverans mer än 2 mil utanför Växjö.*

*Totalt återbud med full återbetalning kan göras senast 6 dagar innan event.*

*Totalt återbud 2 - 5 dagar innan event återbetalas med 75%.*

*Återbud av enstaka kuvert med full återbetalning kan göras senast 6 dagar innan event.*

*Återbud av enstaka kuvert 2 - 5 dagar innan event återbetalas med 50%*

*Återbud samma dag som event återbetalas ej.*