

Förrätter

Toast Skagen

Laxtartar med smak av lime. Serveras på smörstekt brödskiva

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 sparris (efter säsong) med Hollandaisesås och knaperstekt bacon

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

Ugnsbakad Chevre på smörstekt Levain-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**

**** Råbiff "Italian style" – Fint tärnad oxfilé med örtolja, riven parmesanost och rostade pinjenötter**

**** Råbiff "Classic style" – Fint tärnad oxfilé med friterad kapris, rödbetschips, dijonaise, picklad lök och pepparrot**

Varmrätter

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

Oxfilemedaljong - Serveras med grönpepparsås, ugnsstekt 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 – Oxfilemedaljong och en 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 ugnsstekt potatis, choronsås och blancherad sparris**

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

Ryggbiff – Serveras med ugnsstekt 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
Kraftig chokladmousse med knäckflarn, hallon och kex-smul
Symfoni av kraftig chokladmousse och hallonsorbet med bär och kex-smul
Creme Brulée med smak av lime och passionsfrukt
Creme Brulée med smak av choklad, calvados och apelsin
Kola-pannacotta med kanderade valnötter, grädde och syrliga bär
Lime -och basilika pannacotta. Serveras med färska bär och jordgubbs-coulis
Key Lime Pie - serveras med vispad grädde och bär

Vegan-Meny

Förrätter:

Fransk löksoppa med frasig levain
Bruschetta – Stekt levain med tomat och -basilikasalsa

Varmrätter:

Grönsaks - & Svamprisotto. Serveras med stekt lök, champinjoner och sparris
Quorn-filé med potatiskaka och svampsås

Dessert

Chokladmousse med färska bär

Tillval 3 st Kanapéer (90 kr/person)

Mini Toast Skagen
Mini Löjroms-toast
Mini Laxtoast
Mini Bruschetta – toast med tomatröra
Mini Västerbottensostpaj
Mini Steak tartare – råbiff på oxfilé med dijonnaise, rostad lök, kapris och pepparrot
Mini-Vol-au-vent (smördegskrustad) med timjandoftande svampstuvning
Mini-Vol-au-vent (smördegskrustad) med timjandoftande skaldjursstuvning
Mini-toast med bresaola, chevrecrème och basilika
Kavring-rundel med gubbröra
Kavring- mini rundel med sill och potatis
Skagengömma – Hjärtsalladsblad med skagenröra
Ansjovis-pannacotta
Petit-Chou med dill & kaviargrädde
Havrekex med Gorgonzolaost och tomatmarmelad
Havrekex med Chevré och fikonmarmelad

Priser och villkor

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.