

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

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 "Classic" – Fint tärnad oxfilé, serveras på en bädd av krispsallad toppad med en dijonsenap/truffel emulsion, syrad lök, rostad, lök, riven pepparrot, kapris och rotfruktschips**

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

**** Råbiff "Yakiniku" - Fint tärnad oxfilé med Yakiniku emulsion och tre sorters lök (syrad schalotten, rostad lök och gräslök)**

Varmrätter

Oxfilemedaljong - Serveras med grönpepparsås, ugnsstekt delikatesspotatis, ugnsbakad tomat och smörstekta grönsaker

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

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

Oxfilemedaljong – Serveras med bearnaisesås ugnsrostad delikatesspotatis, ugnsbakade tomater och grillad sparris

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

**** Kalufilemedaljong – Serveras med truffelsky, potatiskaka, 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 fläskfilemedaljong – serveras med ugnsstekt potatis, bakade grönsaker, bearnaisesås samt en kraftig rödvinsås**

Lammytterfile med potatiskaka, rosmarindoftande rödvinsås och smörstekta grönsaker för säsongen

**** Hjordfile – serveras med krämig murkelsås alternativt en kraftig rödvinsås, sauterad brysselkål och harricot verts**

Torskrygg med hummersås. Serveras med dillsvängd ugnsrostad delikatesspotatis, smörstekta grönsaker och färska räkor

Torskrygg med brynt smör. Serveras med dillsvängd ugnsbakad 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**

**** Ankbröst – Serveras med potatiskaka, apelsindoftande rödvinsås, brynt schalottenlök och sauterade grönsaker för säsongen**

Krämig grönsaksrisotto med stekt svamp, parmesan, salladslök och sparris (vegetarisk)

Dessert

Ljuvlig Chokladkaka med limemarinerade bär och vispad grädde

Symfoni av choklad och hallon (kraftig chokladmousse, hallonsorbet, färska hallon, kex-smul och frystorkade bär)

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

Rom-marinerad ljummen ananas med vaniljglass, kokosknäckflarn och kokosflakes

Äppelpajdessert – Havresmul och ljummen äppelkompott toppad med vaniljglass

Key Lime Pie – serveras med vispad grädde o hallon

Vegan-Meny

Förrätter:

Fransk löksoppa med frasig levain

Avokadotoast med honung- citron -& chilidressing och sesamfrön

Varmrätter:

Grönsaks - & Svamprisotto. Serveras med stekt salladslök, champinjoner och sparris

Dessert

Chokladmousse med färska bär

Chokladkaka med färska bär

Tillval 3 st Kanapéer (90 kr/person)

Mini Toast Skagen

Mini Löjroms-toast

Mini Laxtoast

Mini Bruschetta – smörstekt mintoast med tomatröra o färsk basilika

Mini Chevre toast – med fikon, honung och pinjenötter

Mini Steak tartare – rundel på kavring med råbiff av finskuren oxfilé, tryfflemulsion, rostad lök, kapris och pepparrot

Mini Västerbottensostpaj

Snitt med avokado, räkor och citrus

Kavring-rundel med gubbröra

Kavring- rundel med sill och potatis

Laxsnitt med wasabi-majonnäs toppad med rostade sesamfrön

Ansjovis-pannacotta

Petit-Choux med dill & kaviargrädde

Havrekex med gorgonzola och fikonmarmelad

Priser och villkor

3 rätters ordinarie meny: 690 kr per kuvert

OBS!

Rätter markerat med ** tillkommer 100 kr/person i pristillägg

Rätter markerat med * tillkommer 200 kr/person i pristillägg**

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.