



Tre-rätters kvällsmenyer

Priser ex moms

Proviant NLH erbjuder både färdiga kvällsmenyer, bufféupplägg, finger-foods och andra typer av kvällsförtäring. Våra menyer inspireras av aktuell råvarusäsong och tillgång. Du är varmt välkommen att höra av dig till oss för en diskussion så tar vi fram ett förslag som passar.

Färdiga kvällsmenyer

Vi önskar att hela sällskapet håller sig till samma menyval.

Meny 1

- Tartar av nötinnanlår med tryffel, syltad trattkantarell, krispig jordärtskocka och riven Wrångebäcksost
- Smörstekt hälleflundra och gäddquenell av Harögädda med sås av signalkräfta och dillkokt potatis (L)
- Äppelpaj av svenskt vinteräpple med vaniljglass och varm kolasås (G/L)

Meny 2

- Havsabborre från Kattegatt med klar buljong smaksatt med rött te och betor från Gotland
- Variation av skånsk anka med apelsin, smörstekta grönsaker, skysås och dragonmajonnäs (L)
- Crème Brûlée med hjortron (L)

Meny 3 (Vegan)

- ”Ravioli” av rättika fylld med svampkräm smaksatt med vit miso, svampbuljong och krispig ostronskivling
- Bakad rotselleri med rödvinssås, friterad amandinepotatis, steklök, kejsarhatt och palsternackskrä
- Fattiga riddare med vanilj- och cashewnötsglass, björksirap och höstens bär (G)



Menypris:

Tre rätter 695 kr

Två rätter 595 kr

Buffé, mingel eller finger-foods?

Hör av dig så pratar vi mat och upplägg! Vi tar gärna fram ett säsongsanpassat förslag på både den mindre och större buffén, kanapéer eller annan förtäring.