



Tre-rätters kvällsmenyer

15 september 2023

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

- Toast Pelle Janzon med löjrom från Bottenviken (G/L)
- Smörstekt jämtländsk röding med kantareller, Sandefjordsås, fänkål- och sellericrudité och potatisterrin (L)
- Crème Brûlée med hjortronmylta och hjortronsorbet (L)

Meny 2

- Laxtartare med slanggurka, dill och forellrom serveras med potatisplätt, syrad grädde och citronsmörsås (G/L)
- Grillad kalventrecôte med potatispuré, smörstekta morötter, bakad lök och rödvinsås (L)
- Hallonparfait serverad med hallonkräm, citronmaräng och lättvispad grädde (L)

Meny 3 (vegansk)

- Tartar av gotländska rödbetor med rökt ärtmajonnäs, inlagd kålrabbi och rödbetskrisp
- Kryddbakade morötter från Ryftes med sotad morotspuré, picklad rödlök, buskkrasse och citronyoghurt (L)



- "Marängswiss" med myltade hjortron och hjortronsorbet (L)

Menypris

Tre rätter 765 kr

Två rätter 675 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.