



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

- Toast Skagen med smörstekt brioche, löjrom, syrad rödlök, dill och citron (G/L)
- Ryggbiff från Dalsjöfors med rödvinssås, rostad potatis, bearnaisesås och bakad tomat
- Äppelpaj av svenskt höstäpple med äppelsorbet (G/L)

Meny 2

- Jordärtskockasoppa med karamelliserad lök och citron (L)
- Regnbågsforell med potatispuré, Sandefjordsås, broccoli och sellericrudité (L)
- Crème brûlée med syltade hjortron (L)

Meny 3 (Vegan)

- Carpaccio av tomat med basilikakräm, inlagda körsbärstomater och saltorkade tomater
- Varm vintersallad med rostade rotfrukter, sojamajonnäs, vinterpäron och krispig grönkål
- Kladdkaka med vanilj- och cashewnötsglass och lättvispad grädde



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.