



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.

Vi önskar om möjligt att hela sällskapet väljer samma varmrätt.

Förrätter:

- Rödingtartar med vinteräpple, syrad pepparrotsgrädde, picklade senapsfrön, smörstekta kavring krutonger och dillolja (L/G)
- Råbiff av innanlår med granskottsmajonnäs, picklad pärllok, rökt confiterad äggula, friterad kapris och oxalis
- Rödbetscarpaccio med picklad gulbeta, grönkålscrisp rostade pumpakärnor, smulad fetaost och lönnsirapsvinäggrett

Varmrätter:

- Piggvarsfilé med saffranshollandaise, rostad fänkål, picklad fänkålscrudité, jordärtskockschips och plockad dill (L)
- Krispigt ankbröst med apelsinsås, potatispuré smaksatt med dragon, glaserade Gotlandslinser och blodapelsin (L)
- Smörstekt Karljohansvamp med ostronskivling, citronkokta betor, polenta smaksatt med parmesan och timjan samt mâchesallad och polkabetscrudité (L)



Desserter:

- Inkokt päron, pepparkakskryddat crumble, ingefärglass och päronsorbet (L)
- Saffranscreme Bruleé, blodapelsinsorbet och citrussallad (L)
- French toast med mjölkglass och varm miso-kolasås (G/L)

Önskas vegetarisk eller vegansk meny? Hör av dig!

Menypris

Tre rätter 795 kr

Två rätter 695 kr

Vid sällskap under 10 personer tillkommer en serveringsavgift om 400 kr / person.

Buffé, mingel eller finger-foods? Hör av dig så pratar vi mat och upplägg!