



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:

- Toast Proviant med handskalade räkor, kallrökt lax, äpple, pepparrot, dill och löjrom.
- Smörstekt pilgrimsmussla med majs, brynt smör och forellrom.
- Tomatcarpaccio med svensk burrata, basilikaemulsion och rostade pinjenötter

Varmrätter:

- Smörstekt gös med smörstekta kantareller, beurre blanc, potatisterrin och löjrom.
- Grillad kalventrecôte med smörstekt Karl Johansvamp, potatispuré och rödvinssås.
- Bakad spetskål med rostade jordärtskockor, smörstekta kantareller, Almnäs Tegel och brynt smöremulsion.

Desserter:

- Key Lime Pie med italiensk maräng och citronverbenaglass (G/L)
- French toast med mjölkglass och varm miso-kolasås (G/L)
- Mjölchokladkräm med hallonsorbet och rostad vit choklad (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!