



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:

- Hjorttartar med tryffelmajonnäs, gräslök, äggkräm, friterad schalottenlök, Almnäs tegel från Hjo och krasse
- Smörstekt pilgrimsmussla, blomkålspuré, friterad blomkål, beurre blanc, Arenkah caviar och gräslök (L)
- Krämig jordärtskockssoppa med tryffelgrädde, gräslök, sotad purjolöksolja och färskriven vintertryffel (L)

Varmrätter:

- Smörstekt Skreitorsk med grillad spetskål, beurre blanc, forellrom, riven pepparrot och plockad dill (L)
- Entrecôte med smörstekt persiljerot, vitlöksstekta brytbönor, bordelaisesås och färskriven vintertryffel (L)
- Grillad spetskål med blomkålspuré, sotad broccolini, blomkålskrisp, krasse och sotad purjolöksolja (L)



Desserter:

- Chokladfondant serveras med hallonglass och rostad vit choklad (G/L)
- Crème brûlée smaksatt med lönnsirap (L)
- Baba au rhum serveras med crème Chantilly och varma bär från i höstas (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!