



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

- Krämig jordärtskocksoppa med parmesanflarn, sauterad shiitake, gräslök och riven tryffel (L)
- Smörstekt gösfilé med inkokta svartrötter, bakad lök, hummersås och citrondoftande potatispuré (L)
- Chokladtarte med havssalt, mjölksorbet, lingon och chokladsmulor (L)

Meny 2

- Laxtartar med slanggurka, dill och forellrom serveras med potatisplätt, syrad grädde och citronsmörsås (G/L)
- Grillad kalventrecoté med krispig potatiskaka, ragu av shiitake, variation av bönor och schalottenlök samt rödvinsås och riven tryffel (L)
- Crème brûlée med citrussallad och havtornssorbet (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 citrussallad, citronkräm och havtornsorbet (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.