



Tre-rätters kvällsmenyer september 2022

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 september

Vi önskar att hela sällskapet håller sig till samma menyval.

Meny 1

- Sotad kalvfilé från Ugglarp, svampkräm, smörad buljong och rättika (G)
- Smörstekt gös från Hjälmaran med kantareller, Sandefjordsås, fänkål- och sellericrudité och potatisterrin (L)
- Höstens äppelpaj med karamelliserat äpple, sorbet av grönt äpple, vaniljkräm och maräng (G/L)

Meny 2

- Tartelette med regnbågsfilé från Svartån, syrad grädde, dill och slanggurka (L)
- Ryggbiff från Dalsjöfors med potatispuré, smörstekta morötter, bakad lök och rödvinssås (L)
- Hallonparfait serverad med hallonkräm, hibiskusmaräng och lättvispad grädde (L)

Meny 3

- Vegetarisk tartar av gotländska rödbetor med rökt majonnäs, inlagd kålrabbi och rödbetskrisp
- Smörbakade morötter från Ryftes med sotad morotspuré, picklad rödlök, buskkrasse och citronyoghurt (L)
- Citrontarte med italiensk maräng och höstens färska bär (G/L)



Menypris:

Tre rätter 475 kr

Två rätter 390 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.

Övriga kostnader

Till våra priser tillkommer personalkostnad för kvällscatering (minimumdebitering 5 h / servis/kock) enligt nedan, samt vid större evenemang t ex hyrgods eller dekoration som vi kommer överens om. Behovet av personal avgörs av hur stort sällskapet är.

Personalkostnad:

Kock 425 kr/timme

Serveringspersonal 390 kr/timme

Vid beställningar under tiden för OB-tillägg tillkommer 55 kr/timme