



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:

- Tartar av kalv med dijonnaise, gräslök, kapris, friterad schalottenlök och krasse
- Smörstekt pilgrimsmussla med sotad gurka, beurre blanc, forellrom och gräslök (L)
- Vit sparris med pocherat ägg, ramslökshollandaise, kavringcrumble och krasse (L)

Varmrätter:

- Smörstekt gösfilé med svartrot, citronbakad spetskål, citronsmörsås, forellrom, pepparrot och dill (L)
- Entrecôte med grillad grön sparris, glaserade primörmorötter, rödvinsås och ramslökssmör (L)
- Grillad spetskål med svartrot, grön sparris, citronsmörsås, marconamandel och vattenkrasse (L)

Desserter:

- Chokladcrèmeux med chokladcrumble, färska hallon och hallonsorbet (L)
- Vispad citronpannacotta med vaniljmarinerade jordgubbar och rostad mandel (L)
- Nybakad smulpaj med glasrabarber och tonkabönsglass (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!