



Sommarmeny för catering 2011

FÖRRÄTTER

- Terrin på späd purjolök och råstekt hummer med blomkål och skaldjursvinaigrette
235 kr
- Carpaccio på kalv med Kalix löjrom och sommartryffel
225 kr
- Inkokt vit sparris med citronmarinerad, lågtempererad lax och sauce mousseline
165 kr
- Ankleverparfait med madeiragele, rostad brioche och cruditéer
175 kr

VARMRÄTTER

- Halstrad hälleflundra med citronglaserade morötter, potatisblanquette och dillemulsion
365 kr
- Helstekt skånsk kalvrygg med grön sparris, spetskål och ankleversky
345 kr
- Lammytterfilé fylld med bräserverad lammlägg, tomat och pinjenötter, bakade tomater, aubergine och sherrysky
315 kr
- Balloutine på Fridshillskyckling fylld med kycklingconfit och anklever, crème på kronärtskocka, "ragu" på bondbönor och spritärter
285 kr
- Hängmörad oxfilé med glaserad lök, pommes Dophinoise och portvinssky
375 kr

DESSERTER

- Tarte au Citron med italiensk maräng och sommarbär
115 kr
- Crème Caramel med sommaräpplen och rosmarin
95 kr
- Chokladdelice med nougatine, färska hallon, mascarpone och kondenserat mjölkscumm
115 kr