

MENYFÖRSLAG

Bröllop 2023

SNITTAR/BRUDSKÅL serveras som munsbit

35

Skagensnitt, krämig med lagom citrus o örtharmoni

Prästostmuffin, miniformat som passar som munsbit

Serrano, jordgubb o kryddostbit, salt, sött o syrligt

Laxcanapé, sesam, ingefära, lime

Gustafs rökta med pepparrot o kavring

Avocado, rödlök, sesam, rispapper

FÖRRÄTT serveras på tallrik

LÖJROM, rotfruktschips, vispad syrad örtcremé, picklad rödlök 125

SPARRIS, nykokt syrlig, äteriets bearnaise, dragon, furikake 95

PRÄSTOSTPAJ äteriets egna med sallad och vineagrette 85

BRUSCHETTA REGNBÅGSTOMATER, solmogna, semitorkade tomater, vispad örtcremé på en skiva rostat bröd, örter 95

CHARK OCH OSTBRÄDA (träbräda) med godsaker som pesto/marmelad, bröd, fröknäcke, oliver, hårdost, färskostboll, och chark 2st 250

CHARKTALLRIK liten på assiette, 1-2 chark, ost och bröd 95

HUVUDRÄTT serveras på tallrik

KALLMARINERAD BIFFRAD, potatisgratäng rpsmarindoftande och len, ärtskott. Serveras med örtcremé och sidosallad 320

KALLMARINERAD KOTLETTRAD, potatissallad vineagrettebaserad, Serveras med aioli, ärtskott och sidosallad. 275

LAXFILÉ /BALJVÄXT OCH BETAPUCK potatissallad vineagrettebaserad, Serveras med aioli, ärtskott och sidosallad. 320

SÅSER-
Fetaostcremé
Bearnaise
Rödvinsky
Svampsås
Aioli
Vispad örtcremé
Vitvinsås

HUVUDRÄTTSBUFFÉ kan anpassas till mer veg alt färre protein.

Marinerad tunnskivad biffrad
Grillad kycklinglårfilé
Sesamtoppad laxfilé
Grillat spetskål, pinjenötter o salvia
Melon o fetaostsallad, mynta
Sommarsallad, färskpotatis, jordgubbar, jungfrusallad, vineagrette
Äteriets aioli
Äteriets örtcremé
Nybakad foccacia
Vispat smör

450

DESSERT serveras på tallrik eller i glas.

FUDGE BROWNIE äteriets favoritdessert, serveras med rostad vit choklad,
säsongens bär och lättvispad grädde eller glass.

85

SOMMARPANNACOTTA vanilj, färska bär, framtidsdrömmar, mynta

85

LEMONCURDDESSERT varvad i glas med jordgubbar, kex, syrlig cremé
och lemoncurd

85

RABARBERTRIFLE rabarber och hallonkompott, sötad färskost,
kolakaor och hallondamm

85

PERSONAL KÖK/SERVERING

350 kr/personalkostnad/h

Vi hjälper till med allt från brudskål till disk, avplockning o kokning av kaffe. Det ni vill ha hjälp med.

Specialkost inga problem, återkoppling nära inpå bröllopet för avstämning antal samt allergier o övrigt. Vi brukar ha en tät kontakt med Toast/toastmadame för att hålla koll på tider med tanke på maten osv.

Vår passion är mat o underbart med sådana här speciella tillfällen. Vi garnerar all mat så gästen ska få en "wowkänsla" med sej, härliga sommarfärger o smaker som lyfter.