

STORA SÄLLSKAP

Här presenterar vi ett antal fasta menyer, allt för att ert sällskap ska få maten serverad samtidigt. Alla väljer samma meny men kan i den välja olika alternativ.



Meny 1

2-RÄTTERS 395:-

HUVUDRÄTT

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.

Alternativt

RIGATONI IN SALSA AI FUNGHI

Rigatoni i krämig svampsås med portobello, shiitake och ostronskivling, toppad med friterad kronärtskocka

VEGANSK

Alternativt

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.

Alternativt

CANNELLONI RIPIENI CON RICOTTA, BASILICO E SPINACI

Ugnsbakad cannelloni fylld med ricotta, basilika och baby spenat i hemlagat tomatås, toppad med buffelmozzarella och rostade vallnötter.

VEGETARISK

DESSERT

TIRAMISU

Hemlagad Tiramisú: Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto. Valfritt kaffe.

Alternativt

PANNACOTTA ALLE FRAGOLE

Jordgubbspannacotta serveras med limedressing och mynta. Valfritt kaffe.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon. Valfritt kaffe.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

STORA SÄLLSKAP

Här presenterar vi ett antal fasta menyer, allt för att ert sällskap ska få maten serverad samtidigt. Alla väljer samma meny men kan i den välja olika alternativ.



Meny 2

3-RÄTTERS 450:-

FÖRRÄTT

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

VEGANSK

Alternativt

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillad focaccia med stracciatella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök toppad med balsamicopärlor och Prosciutto di Parma 16 månader.

Alternativt

TONNO LEGGERMENTE GRIGLIATO

Lätthalstrad tonfisk med tryffelvinaigrette, honungsmelon, citronpärlor, toppad med gräslök och selleri.

HUVUDRÄTT

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.

Alternativt

RIGATONI IN SALSA AI FUNGHI

Rigatoni i krämig svampsås med portobello, shiitake och ostronskivling, toppad med friterad kronärtskocka

VEGANSK

Alternativt

FETTUCCINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.

Alternativt

CANNELLONI RIPIENI CON RICOTTA, BASILICO E SPINACI

Ugnsbakad cannelloni fyllad med ricotta, basilika och baby spenat i hemlagd tomatås, toppad med buffelmozzarella och rostade vallnötter.

VEGETARISK

Valfritt kaffe.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

STORA SÄLLSKAP

Här presenterar vi ett antal fasta menyer, allt för att ert sällskap ska få maten serverad samtidigt. Alla väljer samma meny men kan i den välja olika alternativ.



Meny 3

3-RÄTTERS 575:-

FÖRRÄTT

CARCIOFI CROCCANTI E SALSA AL TARTUFO **VEGANSK**

Friterad kronärtskocka serveras med tryffelcreme, picklad silverlök och jordärtskockachips.

Alternativt

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillad focaccia med stracciatella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök toppad med balsamicopärlor och Prosciutto di Parma 16 månader.

Alternativt

TONNO LEGGERMENTE GRIGLIATO

Lätthalstrad tonfisk med tryffelvinaigrette, honungsmelon, citronpärlor, toppad med gräslök och selleri.

HUVUDRÄTT

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Linguine med vitlöksdoftande skaldjur, hummerfond, chili, vitt vin och persilja.

Alternativt

RIGATONI IN SALSA AI FUNGHI **VEGANSK**

Rigatoni i krämig svampsås med portobello, shiitake och ostronskivling, toppad med friterad kronärtskocka.

Alternativt

FETTUCCHINE CON FILETTO E PANCETTA (BACON) IN SALSA ROSA

Fettuccine med oxfilé, Parmigiano Reggiano, grönsaker samt salsa, toppas med knaperstekt bacon.

Alternativt

CANNELLONI RIPIENI CON RICOTTA, BASILICO E SPINACI **VEGETARISK**

Ugnsbakad cannelloni fylld med ricotta, basilika och baby spenat i hemlagat tomatås, toppad med buffelmozzarella och rostade vallnötter.

DESSERT

TIRAMISU

Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto. Valfritt kaffe.

Alternativt

PANNACOTTA ALLE FRAGOLE

Jordgubbspannacotta serveras med limedressing och mynta. Valfritt kaffe.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon. Valfritt kaffe.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD

STORA SÄLLSKAP

Här presenterar vi ett antal fasta menyer, allt för att ert sällskap ska få maten serverad samtidigt. Alla väljer samma meny men kan i den välja olika alternativ.



Meny 4

3-RÄTTERS 650:-

FÖRRÄTT

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO DI PARMA

Grillad focaccia med stracciatella, hackad tomat, vitlök, olivolja, basilika och lök toppad med balsamicopärlor och Prosciutto di Parma 16 månader.

Alternativt

TONNO LEGGERMENTE GRIGLIATO

Lätthalstrad tonfisk med tryffelvinaigrette, honungsmelon, citronpärlor, toppad med gräslök och selleri.

Alternativt

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

Oxfilecarpaccio toppad med frisésallat, fetaost, jordgubbar, pistasch och balsamicopärlor.

VARMRÄTT

COSTATA DI VITELLO

Kalvracks med cognacsås, grön och vit sparis, serveras med potatisbakelse.

Alternativt

FILETTO DI SALMERINO

Smörbakad rödingfilé serveras med säsongens primörer, färskpotatis och smörsås smaksatt med citron och gräslök, toppad med rödbetspärlor.

Alternativt

RISOTTO FRUTTI DI MARE E ZAFFERANO

Saffranrisotto med vongole, blåmusslor, scampi, handskalade räkor, toppad med pilgrimsmussla.

DESSERT

TIRAMISU

Savoiardikex i Mascarponecreme smaksatt med espresso och amaretto. Valfritt kaffe.

Alternativt

PANNACOTTA ALLE FRAGOLE

Jordgubbspannacotta serveras med limes dressing och mynta. Valfritt kaffe.

Alternativt

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARMELLO

Vit chokladfondant serveras med hallonsorbet och färska hallon. Valfritt kaffe.

FÖR ER MED ALLERGIER, FRÅGA PERSONALER OM RÅD