

HÖSTBRÖLLOP



TILLTUGG

Västerbottenostkrustader med löjrom och dill

FÖRRÄTT

Two sorters hembakt kuvertbröd
Kungskrabba med blomkål, fänkål, citron och dillkrutonger

alternativt

Lättbakad kalvytterfilé med rökt smetana, betor och Valenciamandlar

VARMRÄTT

Smörstekt rödtungafilé med skaldjursvinägrett samt spenat och bakad purjolök

alternativt

Helstekt svensk biff med sallad på picklad silverlök, timjanrostad mandelpotatis och Karl-Johansvampsmör

EFTERRÄTT

Äppeltarte med äppelsorbet och vaniljgrädde
alternativt

Ljus- och mörk chokladmousse med hasselnötter och yoghurtsorbet

alternativt

Two utvalda svenska gårdsostar med kompott och knäckebröd

TÅRTA

Bröllopstårta

Klassisk tårta från Älvsjö Konditori t ex vit Princesstårta eller liknande

alternativt

Modern bröllopstårta från Handgjort Stockholm. Maräng/chokladmarängbottnar samt frukt/bärmousse efter säsong.

Är ni fler än 20 personer ingår konsultation med provsmak hos Handgjort Stockholm ca 30 min. Detta bokar ni själva på 08-646 89 42

Menypris 925 kr/pers

DRYCKESPAKET

Nedan följer några dryckesförslag.
Vi gör gärna flera förslag efter tycke, smak och budget.

Silver

Brudskål i mousserande vin samt påfyllning.
3 glas av vårt utvalda vin, kaffe *445 kr*

Guld

Brudskål i mousserande vin samt påfyllning.
3 glas av vårt utvalda vin, 5 cl dessertvin,
kaffe och 4 cl avec *605 kr*

Önskas champagne tillkommer 75 kr per person

FÖRGYLL MIDDAGEN LITE EXTRA

Vi har gjort några förslag på hur ni kan förgylla måltiden ytterligare.
Har ni andra önskningsar så gör så självklart allt vi kan för att tillgodose dem

Till drinken

Rotfruktschips 10kr/gäst
Långbros rostade nötter 10kr/gäst
Marinerade oliver 15kr/gäst

Sorbet:

En kula av vår egen uppfriskande sorbet
30 kr

Något litet till kaffet

Chokladdryffel 25 kr
2 hembakta småkakor 12 kr

NATTAMAT

Kokt korv med hemmagjord ketchup och senap, rostad lök och gurksallad 45 kr/gäst

Jansons frestelse med Vårdshus knäcke och lagrad ost 75kr/gäst