

Offert Catering / Bröllop 2022

Oavsett vad ni väljer att äta hos oss så serverar vi lokala råvaror från våra bönder och odlare med hållbarhet i fokus vare sig det är fågel, fisk eller mittemellan.

Vi jobbar alltid med råvaror i säsong så därför varierar innehållet efter väder, vind och årstid

Menyerna nedan är exempel menyer på vad vi gjort tidigare, dvs är det något man vill ändra på så skräddarsyr vi en lösning som passar just er.

Alla priser är per person och inklusive moms

Allergier och avvikande meddelas i förväg.

Snacks 55kr

Chips, oliver, nötter, crudité och smaksatt crème fraiche

Mingel 120kr

Rilette på varmrökt lax
Krustad med lagrad prästostcremé och krasse
Vispad tupplevermousse med inkokta fikon

Tre rätters meny 395kr

Tre rätters meny efter säsong

Detta är en exempel meny på vad vi gjort tidigare.

Förrätt

Sotad hälleflundra med forellrom, spritärta, rökt syrad grädde och rostad råg

Varmrätt

Kryddrimmat bröst på anka från Munka-Ljungby med majs, kantarell, anksky och krongdill

Dessert

Mörk chokladmousse med havtornscurd, syltade havtorn och brownie

Små sötsaker till kaffet	55kr
Bröllopstårta	från 75kr

Nattamat

"Lunamelle" med klassiska tillbehör **35kr/person**

Jansonfrestelse **55kr/person**

Paj med lagrad prästost, sidfläsk, champinjon och grönkål
55kr/person

Personal

Personalhyra 375kr/timme, minimum 4 timmar

Leveransavgift 195kr vid utkörning, tillkommer ej vid avhämtning eller vid personal på plats.

Vid beställning och förtäring på plats är minimumsumman 6000kr, kommer beställningen inte upp i detta utgår mellanskillnaden som lokalhyra.

Vid beställningar tas en handpenning av 20% av slutpriset ut och resterande betalas enl. överenskommelse.

Vid avbeställning senare än 2 veckor innan debiteras fullt pris.

Ändringar kan göras tom 2 veckor innan leverans.

Mingel **120 kr**

- *Rilette på varmrökt lax på rågbröd
- *Krustad med lagrad prästostcremé och krasse
- *Vispad tupplevermousse med inkokta fikon
- *Rädisa med hemgjord creme fraiche och maltjord

Förrätts buffé **169 kr**

- Lokala charkuterier
- Variation på morot och pistage
- Prästostpaj med räkor eller vegetarisk variant
- Matjesill med variation på lök, krispig potatis och brynt smörkräm

Varmrätts buffé **295kr**

- Lårfilé av tupp med vår variant av ceasarsallad,
- Varmrökt lax med emulsion på rostade
- Fänkålsfrön
- Rostbiff med remoulad
- Citronsyrad spetskål
- Rostade rötter
- Potatissallad med kapris och vinegrette
- Olika såser & röror

Enkel Dessert **55kr**

- Vispad vaniljpannacotta med bär och crumble

Dessert i säsong **55kr**

- Mörk chokladmousse med havtornscurd, syltade havtorn och brownie