

Catering

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 skraddarsyr 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

Ostron

Bjud era vänner på ostron som vi dagspris
öppnar på plats

Mingel 120kr

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

Tre rätters meny 455kr

Detta är en exempel meny på vad vi gjort tidigare, vi skriver gärna en meny ihop med er som passar tillfället och era gäster

Förrätt

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

Varmrätt

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

Dessert

Mörk chokladmousse med havtornscurd, syltade havtorn och brownie

Pralin	20kr
Lyxigare kaka	45kr
Bröllopstårta	75kr

Nattamat

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

Jansonfrestelse **55kr/person**

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

Personal och Villkor

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 (bokat datum) tas en handpenning av:
1-30p: 5000kr
30-60p: 7500kr
60p->: 10000kr

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

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
- Sotad röding med emulsion på rostade fänkålsfrön
- Rostbiff med remoulad
- Citronsyrad spetskål
- Rostade rötter
- Potatissallad med kapris och vinegrette
- Kimchi
- Bladgrönt

Enkel Dessert **55kr**

- Vispad vaniljpannacotta med bär och crumble

Dessert i säsong **75kr**

- Mörk chokladmousse med havtornscurd, syltade havtorn och brownie