



NYÅRSSUPÉ

AMUSE

ANKLEVER - CHAMPAGNEGELÉ - BRIOCHE

FÖRRÄTT

FRITERAT ÄGG
jalapenoskum - löjrom - betor

FISK

TORSKRYGG
hummercrust - brynt smöremulsion - rättika - granatäpple

KÖTT

OXFILÉ ROSSINI
bakad persiljerot - jordärtskockspuré - madeirasky

OST

friterad camembert - kaltbach - montagnolo - hjortron - fikon

DESSERT

GATEAU MARCEL
passionsfrukt

PRIS

5-rätter 895:-/kuvert

CHAMPAGNE

MOET CHANDON BRUT 130/820:-

MUMM CORDON ROUGE BRUT 115/690:-

VEUVE CLICQUOT SEC 900:-

DOM PÉRIGNON BRUT 2000:-

KRUG GRANDE CUVÉE 2200:-

RUINART BLANC DE BLANCS 1190:-



NYÅRSCATERING

FÖRRÄTT

TARTAR

på havets läckerheter med tomatsalsa, avocadokräm, hjärtsallad,
picklad lök samt filmjölsbröd & löjrom

VARMRÄTT

SVENSK OXFILE

örtbakad morot, vinterkål, sky på karljohansvamp,
murklor samt timjanbakad potatis

alt.

TORSKRYGG

hummercrust, bakad fänkål, vinterkål, saffransmajonnäs,
forellrom & timjanbakad potatis

DESSERT

choklad & päron med mintcrumble

PRIS

495:-/kuvert