



NYÅRSCATERING

FÖRRÄTT x 3

Pilgrims mussla med forellrom och citronmayo
Sotad oxtartar på gemsallad med lökcrisp och krassekräm
Skagen med löjrom på mörkt bröd

VARMRÄTT

Helstekt kalvfilé, potatisterrin med örter, vitlök och cheddar, rostad blomkål, morot, krispig lök och murkelsås

alt.

Bakad rödingfilé med blomkålskräm, forellrom, broccolini, rostad selleri, picklad lök och brynt dillsmör

DESSERT

Mjölchoklad-pannacotta med rårörda bär, hallonkräm, krispig vit choklad och rostade macadamianötter

PRIS

Nyårsmeny 495:-/kuvert

TILLVAL

Caviar Polanco 10g med blinier, vispad smetana och finhackad schalottenlök 295:-

3 x ostar, gruyere, kaltbach, brilliant savarin med marmelad och knäcke 140:-

Antipasti med marinerade oliver och ostar 180:-

Chokladtryffel 40:-

BESTÄLLNING PÅ catering@baravara.eu
AVHÄMTNING NYÅRSAFTON PÅ THE TIVOLI KL. 12.00 - 15.00.