bara vara

SILLEN &MAKRILLEN

THE TIVOLI

NYÅRSCATERING

FÖRRÄTT

Hummersoppa med tartelett på lagrad comté
och karamelliserad lök samt en sallad på krabba,
hummer och dill

VARMRÄTT ALTERNATIV 1

Lågtempererad oxfilé med portabellosvamp,
sherrylök, sparrisbroccoli, potatiskaka med lagrad
parmesan och tryffelsås

VARMRÄTT ALTERNATIV 2

Rödingfilé med kalixlöjrom, sparrisbroccoli,
potatiskaka med lagrad parmesan, bakad gulbeta,
sotad lök och champagnesås

DESSERT

Choklad och vanilj – vanilj- och kaffekräm, rostad
mörk choklad med mjölkchokladcrémeux,
chokladkulor och marinerade blåbär

595:-/person

Tillagningsinstruktioner medföljer

VEGANSK MENY, TILLVAL, BESTÄLLNING & AVHÄMTNING →

VEGANSK MENY

FÖRRÄTT

Jordärtskockssoppa med tartelett på svampkräm,
sherrylök, krispig jordärtskocka och krasse

VARMRÄTT

Misobakad blomkål med sesamstekt shiitakesvamp,
saltrostade cashewnötter, bakad pak choy,
blomkålskräm, chiliolja och jordärtskockschips

DESSERT

Variation på choklad, vanilj, rostade nötter och
marinerade bär

595:-/person

Tillagningsinstruktioner medföljer

TILLVAL

Utvalda ostar med tillbehör

150:-/person

Antipasti med utvalda charkuterier, ost och oliver

195:-/person

INFORMATION

BESTÄLLNING & AVHÄMTNING
Beställ via nyarscatering@baravara.eu. Beställning/avbeställning senast 26 december.
Avhämtning på The Tivoli på nyårsafton kl 13.00-15.00.

ALLERGIER OCH SPECIALKOST
Vi kan endast anpassa menyn för skaldjursallergi och nötallergi samt erbjuda laktosfri och glutenfri kost.

PRESENTKORT
Endast presentkort utställda av The Tivoli kan lösas in på plats.