

CHRISTMAS GATHERINGS

Skräddarsy er egna trerätters meny.

Välj en kanapé, förrätt, huvudrätt & dessert till hela sällskapet.

Vi anpassar menyn utifrån eventuella allergier.

SOMETHING LITTLE TO START WITH...

Tartelett med blomkål, comté, brynt smör & tryffel

Rödbetsgravad röding, pepparrotkräm, smörgåskrasse och kavring

YOUR FIRST COURSE

Oxtartar på svenskt innanlår, serveras på brioche med picklad kålrabbi, brynt smör och jordärtskocka

Carpaccio på pilgrimsmussla, pumpakräm, smörstekt pumpa, örtsmör och tryffel

Rödbetstartar med inlagd rödbeta, kryddpepparmajonnäs, pinjenötter, karamelliserad jumbolök och tagetes

THE MAIN EVENT

Ankbröst med jordärtskockskräm, sauterad grönkål, lingon och Jus gras de Noël

Torskrygg med saffransmörsås, Avruga-kaviar, purjolök och rökt palsternackskräm

Butternutpumpa med potatiships, lingon, ostronskivling, inlagd shiitake och grönkål

A SWEET TREAT

Crème brûlée

Vit chokladmousse med variation på hjortron och mandel

Yoghurtglass med variation på björnbär och mörk chokladganache

SIDES

Till ankbröset – Ugnrostat potatis

Till torsken – Dillslungad potatis

