

## FESTMENYER FÖR STÖRRE SÄLLSKAP VINTER & VÅR 2018

*Våra festmenyer beställes senast 7 dagar innan och serveras endast till hela sällskapet med undantag för allergier & intolerans.*

### FÖR 10-20 PERSONER "PEKING"

#### Förrätter

Sashimi på gulfenad tonfisk, forellrom, brynt soyasmör, gari och grön shisoolja.

#### Varmrätter

Entrecoté från Bjursunds med tomatsallad, bearnaise, rödvinsky och potatisgratäng.

alt

Röding med glaserad spetskål, stekt kantarell, musselsky, krondillspicklad gurka och kokt potatis.

#### Desserter

Bakad choklad med salt karamell, havtornskräm och Valrhonasnö.

3- rätters : 625.-

### FÖR 20- 40 PERSONER "STADS"

#### Stadsvaktens varmrökta Lax

Forellrom, skott- och örtsallad, dillemulsion och kavring.

#### Karré av svensk rapsgris

Variation på lök, vaxbönor, rödvinsky och potatisgratäng.

#### Pannacotta på rostad mjölkchoklad

Färska hallon och hasselnötter.

2-rätters: 365:-

3-rätters: 455:-

## FÖR 20-80 PERSONER "VIKEN"

Terrine på skaldjur, brynt smör, citruspärlor och krondillspicklad gurka.

Grillad ryggbiff, variaton på lökar, haricot verts, svampveloute samt provencalestekt potatis.

Vaniljpannacotta, rostad hasselnöt & bärculus.

2-rätters: 445:-

3-rätters: 495:-

## FÖR 20-80 PERSONER "PRIME"

Förrätt:

Gravad röding med löjrom, smörrostad blomkål och picklat äpple.

Varmrätt:

Grillad oxfilé, rödvinsky, tomatsallad och bearnaise. Serveras med potatisgratäng.

Dessert.

Bakad chokladpastej. Jord på vahlronachoklad, havtornskräms, salt karamell samt krispig honung.

2-rätters: 575:-

3-rätters: 655:-

## **Stadsvaktens Grillmenyer för Orangeriet Höst-Vinter 2017**

"Våra populära buffémener är ett socialt sätt att umgås i stora sällskap då gästen själv plockar det som passar en, detta skapar ett naturligt mingel och tillfällen att kommunicera annat än vid bords"

Vi behöver er beställning senast 7 dagar innan Serveras till sällskap 40-150 personer

### **"Lilla"**

Tomatsallad med sherryvinäger & persilja  
Rotisserigrillad fläskkarré från Gotland med BBQ-glacé  
Rotisserigrillad vitlöksmarinerad knäredskyckling  
Stadsvaktens potatisgratäng  
Aioli & Rödvinssås  
325.- per person

### **"Mellan"**

Surdegsbröd & hemkärnat smör  
Tomatsallad med sherryvinäger & persilja  
Utvalda charkuterier  
Rotisserigrillad fläskkarré från Gotland med BBQ-glacé  
Bakad Torskrygg med vitt vin, grädde, blåmusslor, smögenräkor & krutonger  
Stadsvaktens potatisgratäng med västerbottensost  
Aioli -Bèarnaise-Rödvinssås  
Kaffe  
Chokladtryffel  
Pannacotta med bär  
455.- per person

## "Stora"

Surdegsbröd & hemkärnat smör  
Tomatsallad med sherryvinäger & persilja  
Utvalda charkuterier  
Rotisserigrillad fläskkarré från Gotland med BBQ-glacé  
Helgrillad Hängmörad ryggbiff från Bjursunds slakteri med oxmärgsmör  
Bakad Torskrygg med vitt vin, grädde, blåmusslor, smögenräkor & krutonger  
Stadsvaktens potatisgratäng med västerbottensost  
Aioli -Bèarnaise-Rödvinssås  
Kaffe  
Chokladtryffel  
Pannacotta med bär  
Utvalda ostar med hemkockt marmelad & knäcke  
655.- per person

BOKA PÅ 011-495 32 11  
INFO@STADSVAKTEN.COM