

FESTMENYER FÖR STÖRRE SÄLLSKAP HÖST-VINTER 2017

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, havtornskräms 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 hasselnöt.

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 & bärculis.

2-rätters: 395:-

3-rätters: 475:-

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 buffémenyer 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 oxmärgrsmör
Bakad Torskrygg med vitt vin, grädde, blåmusslor, smögenräkor & krutonger
Stadsvaktens potatisgratäng med västerbottensost
Aioli -Bèarnaise-Rödvinsås
Kaffe
Chokladtryffel
Pannacotta med bär
Utvalda ostar med hemkockt marmelad & knäcke
655.- per person

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