



## Tre-rätters kvällsmenyer

Priser ex moms

Proviant NLH erbjuder både färdiga kvällsmenyer, bufféupplägg, finger-foods och andra typer av kvällsförtäring. Våra menyer inspireras av aktuell råvarusäsong och tillgång. Du är varmt välkommen att höra av dig till oss för en diskussion så tar vi fram ett förslag som passar.

**Färdiga kvällsmenyer (vi önskar att hela sällskapet håller sig till samma menyval).**

### Meny 1

- Kalvtartar med Karl-Johansvampmajonnäs, picklad silverlök, gräslök, potatiscrisp och machésallad
- Hängmörad entrecôte med rödvinssås, späd spetskål med tryffel och parmesan samt friterad färskpotatis med örtsalt och krasse
- Mjökchokladkräm med vit chokladglass, rostad vit choklad, hösthallon och citronmeliss (L)

### Meny 2

- Krämig kantarellsoppa med smörstekta trattkantareller, svart trumpetsvamppulver, gräslöksolja och finhackade örter
- Hjälmgös med potatispuré smaksatt med västerbottensost, dill och citron samt beurre blanc, smörstekta kantareller och gräslök
- Variation av svenska jordgubbar med sockerkaka, jordgubbsglass och flädersorbet (G/L)



**Önskas vegetarisk eller vegansk meny? Hör av dig!**

**Menypris**

Tre rätter 765 kr

Två rätter 675 kr

**Buffé, mingel eller finger-foods?**

Hör av dig så pratar vi mat och upplägg! Vi tar gärna fram ett säsongsanpassat förslag på både den mindre och större buffén, kanapéer eller annan förtäring.