



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.

Förrätter

- Steak tartare: Tärnat nötinanlår, finhackad schalottenlök, gräslök, ramslöksmajonnäs, potatiskrisp, Almnäs tegel och smörgåskrasse
- Sotad pilgrimsmussla med grillad grön sparris, tomatillos, jalapeño, mynta, rädisa, slanggurka och shisokrasse
- Inkokt vit sparris med krämbakat ägg, brynt smörhollandaise, kavringscrumble och körvel (G/L)

Varmrätter

- Halstrad gösfilé från Hjälmarens med brynt smörhollandaise, forellrom och örtsallad smaksatt med citronette samt färskpotatis (L)
- Vårkyckling med grillad grön sparris, primörmorot, persiljestekt färskpotatis, sùprèmesås och grillad citron (L)
- Sparrisrisotto med grillad grön sparris, Almnäs tegel, örtsallad dressad med citronette och hasselnötter (L)



Desserter

- Vit chokladcheesecake med rostad vitchoklad och hallonglass (G/L)
- Fläderinkokt rabarber med rabarbersorbet, maräng, pajsmulor och jordgubbscoulie (G)
- Crème brûlée smaksatt med tonkaböna (L)

Önskas vegetarisk eller vegansk meny? Hör av dig!

Menypris

Tre rätter 795 kr

Två rätter 695 kr

Vid sällskap under 10 personer tillkommer en serveringsavgift om 400 kr / person.

Buffé, mingel eller finger-foods? Hör av dig så pratar vi mat och upplägg!