



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.

KVÄLLSMENY

Förrätter

- Steak tartare: Tärnat innanlår smaksatt med kaporis, cornichons, finhackad rödlök, dijonsenap, gräslök samt friterad surkål, confiterad äggula och krasse
- Krämig blomkålssoppa med hummer, syrligt äpple, finhackad gräslök och örtolja (L)
- Rostad jordärtskockskräm med smörbakade persiljerötter, citronsmörsås, gräslök och persiljerotschips

Varmrätter

- Bakad rödingfilé med citrondoftande potatispuré, Sandefjordssås, persiljerotschips och dill (L)
- Kalventrecôte med potatisterrin, sauterad ostronskivling och svenska bönor samt rödvinssås (L)
- Stekt zucchini med chimichurry, baba ganoush, citronkroetter, kärleksört och riven saltrostad mandel



Desserter

- Choklادتarte med havssalt samt lavendelsabayonne och varma bär
- Key Lime Pie med italiensk citronmaräng och citronverbenaglass
- Crème brûlée med hjortronmylta

Önskas vegetarisk eller vegansk meny? Hör av dig!

Menypris

Tre rätter 795 kr

Två rätter 695 kr

Buffé, mingel eller finger-foods?

Hör av dig så pratar vi mat och upplägg!