



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

- Tonfiskcarpaccio med honungsmelon, rättika, chili, grön currymajonnäs, finhackad gräslök och krasse
- Steak tartare: Tärnat nöttinnanlår, finhackad schalottenlök, kapris, saltad tomat-aioli, potatiskrisp, Manchego och basilika
- Sotad broccolini med brytbönor, vaxbönor, schalottenlök och getfärsrost med citron och örter

Varmrätter

- Havsabborre med brynt smör, schalottenlök, chili, persilja och citron samt ört- och vitlöksstompad mandelpotatis (L)
- Secreto Iberico med chimichurri, grillad spetskål, smörad fläskbuljong och grapefruktsallad (L)
- Svamprisotto med smörstekta kantareller, friterad ostronskivling, Almnäs tegel från Hjo och körvel (L)

Desserter

- Grillat plommon med mörk rom-karamell samt mascarponekräm, rostad kokos och citronverbena (G/L)



- Yuzu-picklat päron, inkokta krusbär, yoghurtkräm smaksatt med mynta samt päronsorbet (L)
- Punchkaka med vaniljglass och karamellsås (G/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!