



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. Vi önskar om möjligt att hela sällskapet väljer samma varmrätt.

Förrätter:

- Toast Proviant med handskalade räkor, kallrökt lax, äpple, pepparrot, dill och löjrom
- Kalvtartar med Karl-Johansvampmajonnäs, picklad silverlök, gräslök, potatiscrisp och riven parmesan
- Rostad pumpa med vispad svensk getost, rostade hasselnötter och brynt smör (L)

Varmrätter:

- Havsabborre med brynt smör, schalottenlök, chili, persilja och citron samt ört-och vitlöksstompad mandelpotatis (L)
- Hängmörad entrecôte med rödvinssås, späd spetskål med tryffel och parmesan samt friterad potatis med örtsalt och krasse (L)
- Smörbakad rotselleri med Karl Johansvamp, brynt smör, Almnäs Tegel och rostade hasselnötter (L)

Desserter:

- Crème brûlée smaksatt med tonkaböna (L).
- Chokladtarte med karamelliserade päron och vaniljglass (G/L)
- Äppelpaj av svenskt vinteräpple med vaniljglass och varm kolasås (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!