



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

- Tonfisktartar med avokado, wasabikräm, sesamponzu, avruga caviar och friterat rispapper
- Kantarelltoast på smörstekt hembakat surdegsbröd, riven Almnäs Tegel från Hjo, krasse och gräslök (G/L)
- Rödbetscarpaccio med picklad gulbeta, grönkålsskisp, rostade pumpakärnor, smulad fetaost och lönnsirapsvinäggrett

Varmrätter

- Piggvarsfilé med smörad hummerbuljong, fänkålssallad med citronette, plockad dill och jordärtskockspuré (L)
- Krispigt ankbröst med potatispuré smaksatt med dragon, gotlandslinser med tryffelsmör, madeirasky och riven hösttryffel (L)
- Smörstekt karljohansvamp med ostronskivling, citronkokta betor, polenta smaksatt med parmesan och timjan samt mâchesallad och polkabetscrudité (L)



Desserter

- Grillad ananas med mörk rom-karamell, långpeppar, rostad kokos, citronverbenasorbet och kokosglass (G/L)
- Crème brûlée med hjortronmylta, havtornssorbet och citrussallad (L)
- French toast med mjölkglass och varm miso-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!