



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.

Färdiga kvällsmenyer (vi önskar att hela sällskapet håller sig till samma menyval).

Meny 1

- Nässelsoppa med krämbakat ägg, friterade nässlor, smörstekt kavring och ramslöksolja (G/L)
- Vårkyckling med knippmorötter, brysselkål, färskpotatis, supremesås, sauterad ostronskivling, grillad citron och riven färsk tryffel (L)
- ”Citroncheesecake” med ”krossade drömmar”, citronkräm, färskost och citronverbena (L)

Meny 2

- Laxtartar med slanggurka, dill och forellrom serveras med potatisplätt, syrad grädde och citronsmörsås (G/L)
- Smörstekt skreitorsk med smörkokta vårprimörer, blåmusselsås, forellrom, dill och gräslök (L)
- Crème brûlée med citrussallad och havtornssorbet (L)



Meny 3

- Toast Proviant: handskalade räkor, kallrökt lax, riven pepparrot och äpple serveras på smörstekt brioche med avrugacaviar, dill och citron (G)
- Hängmörad ryggbiff med citronstekt svartrot, karamelliserad schalottenlök, rödvinsglacerad färskpotatis smaksatt med parmesan samt ramlöksmajonnäs
- Mjölkkchokladkräm med mjölksorbet, rostad vit choklad, hallon och citronmeliss (L)

Önskas vegansk meny? Hör av dig!

Menypris

Tre rätter 765 kr

Två rätter 675 kr

Buffé, mingel eller finger-foods?

Hör av dig så pratar vi mat och upplägg! Vi tar gärna fram ett säsongsanpassat förslag på både den mindre och större buffén, kanapéer eller annan förtäring.