



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

- Spetskål med syrad grädde, forellrom från Älvdalen och kavringskrutonger (G)
- Ångad röding med kräm på broccoli, grön sparris, primörmorot, picklad lök och vitvinsås (L)
- ”Citroncheesecake” med brynt smördrömmar, färskost och lemon curd (G/L)

Meny 2

- Toast Skagen med syrad lök, senapsfrön och dillmajonnäs (G/L)
- Ryggbiff med rödvinsås, rostad potatis, tomatsallad och bearnaisesås
- Vaniljpannacotta med inkokt päron, päronmarmelad, gräddkola och päronsorbet (L)

Meny 3

- Carpaccio med tryffelmajonnäs, parmesan, machésallad, ramslökskapris, rostade pumpafrön och kallpressad rapsolja (L)
- Gös med vit sparris, forellrom, smörsås och färskpotatis (L)
- Mjölchokladkräm med mjölksorbet, chokladpärlor och harsyra (G/L)

Menypris: Tre rätter 695 kr, Två rätter 595 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.