

Trerätters för festliga tillfällen

En trerättersmiddag är det självklara valet när ni vill skapa en mer uppstyrd och minnesvärd upplevelse där maten serveras vid bordet och varje rätt får ta sin plats. Det passar perfekt för middagar, jubileum och event där helheten och tempot är en del av upplevelsen.

Vi hjälper er att sätta ihop en meny som känns genomtänkt från första servering till sista avslut. För sittande middag tillkommer kockar och serveringspersonal som ser till att allt flyter på smidigt under hela kvällen. Vi guidar er i upplägg, nivå och genomförande – så att ni kan fokusera på era gäster.

Röksmästarens meny

En genomtänkt trerätters med klassiska smaker och fin balans.

Förrätt

Toast Skagen med handskalade räkor, smörstekt bröd och löjrom

Huvudrätt

Kycklingbröst med sötpotatiskaka, belugalinser, rödvinsreduktion, bakad tomat och rotselleripuré

Dessert

Vanilj- och yoghurtpannacotta med jordgubbscoulis, färska hallon och vit choklad

Pris 498:-/person

Förrätter

Klassisk Skagen

Toast skagen med handskalade räkor, smörstekt bröd och löjrom

Pris 155:-/person

Laxtartar

Kallrökt laxtartar med blomkålspuré, syltade senapsfrön, picklad silverlök och rödbetschips

Pris 155:-/person

Burrata & tomat

Krämig mozzarella med färgglada tomater, picklad silverlök och grön olja

Pris 170:-/person

Charkuteri

Prosciutto, fänkålssalami, chorizo, marinerade oliver och crostini

Pris 170:-/person

Huvudrätter

Kalvytterfilé

Helstekt kalv med vaxbönor, bakade tomater, grönpepparsky och potatisgratäng

Pris 399:-/person

Wallenbergare

Klassisk wallenbergare med potatispuré, smörad kalvsky, råörda lingon och gröna ärtor

Pris 285:-/person

Kycklingbröst

Kyckling med sötpotatiskaka, belugalinser, rödvinsreduktion, bakad tomat och rotselleripuré

Pris 270:-/person

Lax

Lax med glaserade betor, rödbetshummus, harissamajonnäs, spetskål och bakad steklök

Pris 312:-/person

Rostad rotselleri

Salt- och sojabakad rotselleri med pumpa, sötpotatis, björnbärssky och valnötter

Pris 270:-/person

Desserten

Ostar

Utvalda ostar med inkokt päron, fröknäcke och fikonmarmelad

Pris 170:-/person

Choklad & passion

Chokladkräm med passionsfrukt och apelsinkrisp

Pris 99:-/person

Chokladkaka & bär

Chokladkaka med blåbärsmousse, lemon curd, färska bär och hallon

Pris 99:-/person

Pannacotta

Vanilj- och yoghurtpannacotta med jordgubbscoulis, färska hallon och vit choklad

Pris 85:-/person