

MERCEDITAS MENY 2020

Middagsmenyer

Toast Skagen

Ångad fjällröding med krispig fänkålsallad, beurre blanc & forellrom

Pavlova med marinerade jordgubbar, vispad grädde & hallonglass

630:-

Smörstekt sparris med vitlök & cannelliniönor, hummus & hasselnötspesto

Shitake svamp - & prästostfritters med katalanska grönsaker & rödvinssås

Chokladkaka med kaffe - & mjölkchokladmousse, vispad grädde & säsongens bär

630:- (veg)

Citrus gravad lax med gurka, inlagd lök, Green Goddess-dressing & kolacitronkrutonger

Rosastekt ankbröst med rotselleripuré, vårgrönsaker & portvinsås med Five Spice

Vit chokladmousse med pistagekaksmulor, yuzukräms & pistageglass

650:-

Smörpocherad scampi med kyckling- & korianderdumplings samt ingefärabuljong

Lammrostbiff med ärt- & myntapuré, vitlökskräm & Madeirajus

Minimunkar med crème fraîche-glass, jordgubbsmousse & färska jordgubbar

660:-

Kalvcarpaccio med paprika- & tryffeldressing samt hyvlad pecorino

Rimrad sejrygg med varm kålsallad, sommarpotatis, vitvinssås & forellrom

Piña colada & mango sundae

680:-

Kalix löjrom med vispad crème fraîche & smörstekt bröd

Helstekt renfilé med bräserade grönsaker, sommarpotatis & lingonsky

Hemgjord hallonglass med färska hallon, minimaränger & hallonkräm

690:-

Vitlöksstekt scampi med saganakisås & krispigt vitlöksbröd

Kalvmedaljoner med ljummen svampsallad & portvinsreduktion

Vaniljpannacotta med säsongens bär

690:-

Råbiff på svensk oxfilé med friterad purjolök, västerbottensost & löjrom

Smörstekt torskrygg med fänkål & hjärtmusslor, samt vitvins- & crème fraîche-sås

Mörk choklad Delice med hemgjord kaffeglass

720:-

Ceviche på Salmalax med kungskrabba, chili & lime

Svensk oxfilé med foie gras, persiljepuré & Madeirasås

Ananas-carpaccio med ingefära & chilisirap, serveras med hemgjord crème fraîche-glass

780:-

Tonfisk tartar

Älg-/Hjortinnerfilé med säsongens grönsaker, blomkålspuré & Madeirasås

Deconstructed vaniljcheesecake med mango- & passionsfruktssorbet & tropisk fruktkompott

790:-

Rökt fisktallrik

Biffcarpaccio på Wagyu-biff med chorizo, rotselleri & kapris

Prosciuttolindad hälleflundrafilé på varma sommargrönsaker med rödvinssås

Ricotta fritters med chokladsmulor, hallonsås & yoghurtglass

920:-

Osttallrik: Ett urval av ostar med marmelad & hembakt frukt- & nötbröd (150:-)

I samtliga menyer ingår kaffe & chokladtryfflar

Samtliga priser är exklusive moms. Med reservation för ändringar & tillgång till råvaror.

Merceditas kanapéer

Sweetchili-räkor med avokadosalsa

Mini Toast Skagen

Kalix löjrom med vispad crème fraîche på potatischips

Räkcocktail-tartletter

Laxtatar med kaprismajonnäs

Tonfisk tartar med kimchi-majonnäs

Laxröra med pepparrot & forellrom

Croque Monsieur på rökt lax

Blinier med varmrökt lax & pepparrots-crème fraîche

Mini 'crab cakes' med mango chutney

Gratinerad kräfttoast

Räk- & örtbrioche-toasties

Hummer med puré av gröna örter & mynta

Färska vårrullar med glassnudlar & räkor

Kronärtskocks-crostini med chili & parmesan

Spenat- & fetaostpuffar på smördeg

Minipizzasticks med mascarpone, Kalamataoliver & basilika

Vattenmelon med marinerad fetaost & Kalamataoliver

Rödbetssylt & vispad getost på krispbröd

Pata Negra med svamptapenade

Pinchos med Pata Negra & kronärtskocksmajonnäs

Prosciutto cotto & mozzarella-toasties

Filodegrullar med Provolone & prosciutto

Rökt renstek med pepparrot & päron på rågbröd

Råbiffscrostini med löjrom

Ankleverkanapé med äppelchutney

26:- st

(minst 10st av varje vald sort)

Dipptallrik med hemgjord dipp, serveras med grönsaker & krispbröd 68:-kr /pers

(Beställning för minst 8 personer)

Priser exklusive moms

Merceditas Lunchmeny

Sallad Nicoise med färsk tonfisk
230:-

Marinerad ugnstrostad kyckling med varm grönsallad, rostad sötpotatis, dadlar, bulgur & sherryvinägersky
230:-

Vitlöksstekt scampi på färsk fettucine, med saltorkade tomater & Martinigräddsås
240:-

Smörstekt laxfilé med vitlöksbräserverade cocktailtomater, på en krämig vitvins- & basilikasås
240:-

Prosciutto lindad fläskfilé med gräddig potatispuré, ångade grönsaker & honungs- & salvia jus
240:-

Rostat ankbröst med glaserad persika, sauterad grönsaker & ankgläze
240:-

Mandelpanerad rödingfilé med sparris, färska örter & smörsås
260:-

Stekt lammytterfilé med myntadoftande ärt- & bönsallad samt madeirasås
260:-

Renfilé med bräserverade grönsaker & lingonsky
280:-

Peppar-oxfilé med säsongens primörer samt cognacsås
320:-

Råbiff på svensk oxfilé med löjrom, friterade purjolök, persilja & Västerbottensost
340:-

Ugnsbakad torskrygg med färska räkor, ägg, pepparrot & brynt smörhollandaise
340:-

Smörstekt torskrygg med skaldjur & bouillabaisse-sås
360:-

I samtliga rätter ingår nybakat bröd & kaffe

Desserter

Sommarjordgubbar med vanilj-crème fraîche-glass

Vanilj-pannacotta med röda bär tartar

Merceditas chokladmousse

Vaniljpavlova med tropisk fruktsallad

Ananascarpaccio med ingefära & chilisirap, serveras med hemgjord crème fraîche-glass
155:-

Samtliga priser är exklusive moms. Med reservation för ändringar & tillgång till råvaror.

Merceditas affärslunch

(Dessa menyer är bara tillgängliga för 2-3 timmars lunchkörningar)

Meny 1

Kallrökt lax med krabba, avokado, fänkål & äpple
Kalvmedaljonger med ljummen svampsallad & portvinsreduktion
Kaffe & chokladtryffel
420:-

Meny 2

Toast Skagen
Laxfilé med bakade cocktailtomater på en krämig vitvins- & basilikasås
Kaffe & chokladtryffel
420:-

Meny 3

Kalix löjrom med vispad crème fraîche & smörstekt toast
Renfilé med bräserverade grönsaker & lingonsky
Kaffe & chokladtryffel
460:-

Till samtliga rätter ingår nybakat bröd

Priser exklusive moms. Med reservation för ändringar och tillgång till råvaror

Merceditas buffélunch

Australiensk buffé

Vild tomatsallad
Klassisk coleslaw
Färskpotatis & mjuk äggsallad med bacon & dill
Sötpotatis & quinoa sallad
Grönsallad med sparris, ärtor & ricotta
Sallad på blandade korn med vattenmelon, feta & mynta
Räkcocktail-sallad
Grillad kycklingspett med cayennepeppar
Vitlöksstekt lammrostbiff
Yoghurt- & vitlöksdressing
Färskt ost- & vitlöksbröd
Valfri dessert
620:-

Medelhavsbuffé

Klassisk grekisk sallad
Färsk potatissallad med rucola & rädisa
Rostad tomatsallad med mozzarella, basilika & pistagenötter
Grillade grönsaker
Pastasallad med
Couscous med blandade bönor
Vitello tonnato
Lammköttbullar Tangine
Parmesankyckling
Tzatziki
Focaccia
Valfri dessert
620:-

Skärgårdsbuffé

Inlagd sill
Skärgårdssill
Inlagd stekt strömming
Kokt färskpotatis
Rökt & gravad lax med hovmästarsås
Grillad lättrimmad lax med romsås
Äggsallad med lök & kaviarkräm
Sommarpotatissallad
Blandad tomatsallad
Sommargrönsallad med feta & blandade ärtor
Gurksallad med avokado & mynta
Färska räkor
Ört dressing
Nybakat bröd
Valfri dessert
640:-

Vegetarisk buffé

Caesar slaw sallad
Kryddig potatissallad
Broccoli- & sötpotatissallad med mandel
Bulgur med curry & vårgrönsaker
Grönsallad med Goddess dressing
Tomatsallad med labneh & pinjenötter
Grillad aubergine med färska örter & yoghurt dressing
Ärt- & mozzarellabiffar
Zucchini slice
Libanesiska tofuspett
Blandat ris
Yoghurt- & vitlöksdressing med grillad paprika
Nybakat bröd
Valfri dessert
620:-

Skaldjursbuffé

Dagspris

Kräftbuffé

Dagspris

Desserter

Färska jordgubbar med hemgjord vanilj crème fraîche-glass
Vaniljpannacotta med röda bär & halloncoulis
Merceditas chokladmousse
Hemlagad passionsfruktglass med tropisk fruktsallad
Ananascarpaccio med ingefärs- & chilisirap, serveras med hemlagad crème fraîche-glass

Priser exklusive moms. Med reservation för ändringar och tillgång till råvaror.

Merceditas Afternoon Tea

Merceditas

Kanelbullar
Kokostoppar
Chokladbollar
Mörkchokladkaka

Australien

Citronrutor
Kokos-chokladbollar
Pavlova med grädde & bär
Anzac biscuits

Engelska

Smörgås med gurka
Morotsmuffins
Victoria Sponge
Yo-yo biscuits

Svensk

Kronans kaka
Kardemummabullar
Drömmar
Mandelmusslor

Skärgårds

Smörgås med rökt lax
Toscamuffins
Chokladrutor
Rulltårta med bär

Choklad

Chokladbiskvier
Double choc-chip cookies
Black & white cheesecake slice
White chocolate & macadamia cookies

Traditional

Sandwich med fylldaägg
Scones with cream & jam
Shortbread cookies
Citronmaräng-tartletter

Raw food

Fudge brownie
Mango & cranberry balls
Carrot cupcakes with cashew & coconut frosting
Salty caramel slice

280:- / pers

Inkl kaffe & te

Priser exklusive moms. Med reservation för ändringar och tillgång till råvaror.