

TILLTUGG TILL DRINKEN 2023

BLIDÖSUND,
RIDDARHOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
SJÖGULL, SJÖBRIS
OCH REX

Kökets val

Köket väljer 4 st tilltugg till er

eller

Välj tre av följande sorter

Crostini med chèvrecreme och rostade pistagenötter

Karamelliserad stilton med hyvlat päron på kavring

Minispett med cocktailtomater, basilika och mozzarellaost

Blinier toppad med syrad grädde, löjrom och lök

Salta parmesanostkakor med pistagenötter

Trekantssnitt med rostbiff och curryremoulad

Tunnbrödschips med kantarellfärskost

Tunnbrödssnurror med laxfyllning

Tunnbrödssnurror med rensteks- och pepparrotsfyllning

Vit ädelostcreme med valnöt på rågbrödssnitt

Chokladganache toppad med havssalt, hallon

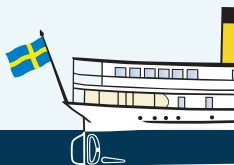
Passionsfruktspannacotta

Vaniljpannacotta med kakkross

Minidesserterna serveras i engångsbägare.

137 kr/p (153 kr/p)

(inkl moms)



TILLTUGG TILL DRINKEN 2023

BLIDÖSUND,
RIDDARHOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
SJÖGULL, SJÖBRIS
OCH REX

Lyxsnittar

Brioche med chèvrecrème, gulbetssallad och honungsrostade solroskärnor

Filodegscigarrer fyllda med fetaost, fikonmarmelad och babyspenat

Filodegsruta med Västerbottensost, Karl-Johanscrème med örter, friterad lök

Miniwraps med kräft- och Västerbottensoströra

Miniwraps med skagenröra

Miniwraps med kycklingröra

Parmesanrulle med grillad paprika, basilika och parmachips

57 kr/st (64 kr/st)

Ost- och charkbricka

Brieost

Västerbottensost

Ölkorv älg

Chorizo

Spickeskinka

Svarta kalamataoliver

Marmelad

Aioli

Baguette

125 kr/p (140 kr/p)

(inkl moms)

Vänligen meddela oss om eventuella allergier senast sju arbetsdagar innan ert event.

Vi reserverar oss för eventuella prisändringar.



Vi strävar efter att våra råvaror med fisk- och skaldjur är fiskade på ett hållbart sätt, (MSC-märkt) och att vi i möjligaste mån använder ekologiska, närproducerade och säsongsbetonade råvaror i våra rätter.

