

## M/Y ROZZO MENU

### WRAPS 130 kr



#### VEGETARISKT

1. Veganska biffar, cajunrostad sötpotatis, romansallad, tomat, vegansk chili & vitlöksmajonnäs
2. Fetaostfyllda rödbetsbiffar, buljongkokt bulgur, grönsallad, rödlök & tzatziki (går att göra vegansk)

#### KÖTT

3. Baconlindad kycklingfilé, cajunrostad sötpotatis, romansallad, tomat, rökig chili & vitlöksmajonnäs
4. Pulled pork, grönsallad, riven cheddar, picklad rödlök

#### FISK

5. Rökt laxmousse med färskost, romansallad, cocktailtomat, gräslök

### BURGERS 130 kr

1. Högrevsburgare med rökig chili och vitlökmajonnäs samt picklad rödlök
2. Anammaburgare med vegansk rökig chili och vitlöksmajonnäs samt picklad rödlök
3. Pulled pork med tomatsalsa och cheddarost

### SLIDERS 90 kr

1. Kräftröra med stenbitsrom
2. Rökt laxmousse med parmesan och cocktailtomat
3. Pulled pork med tomatsalsa och riven cheddarost

## FINGERFOOD MENY



### MINGELTILLTUGG 95 kr

1. Klassisk Skagen, stenbitsrom
2. Hjortcarpaccio, ört & ruccolakräm, västerbottensmul
3. Rödbetsgravad lax, krämig dill & fänkålsslaw
4. Älgrostbiff, syrade kantareller, rödlökschutney
5. Inlagd stekt strömming, vispat dillsmör, picklad rödlök
6. Rökt fläksida, äppelchutney
7. Skärvångens grönmögelost, nyponmarmelad

## CANAPÉER



### CHAMPANGE CANAPÉER

*Minimum order 50 Canapéer 3 190:- (Moms tillkommer med 12%).*

1. "Smoked Salmon Dreams"- Tartelette med Laxrom, Gräslök och Philadelphiaost toppad med rökt eko-Lax och Laxrom
2. Profiterole med Laxmousse och Forellrom
3. Brioche med Gåslever och Sauterne-gelé

4. 'Lobster Slider' med Citronaioli
5. Crepe fylld med Ricotta toppad med Rödlök och Løjrom



**Canapéer 56 kr st.**

*Minimum order 50 Canapéer. Moms tillkommer med 12%*

1. Filodegskorg med Getost, Rödbetor och Fläderblomsgelé
2. Quiche med Sparris, Salladslök och Mascarpone på rågbröd
3. Filodegskorg med Skagenröra och Löjrom
4. Serranoskinka och färska Fikon på rostat bröd
5. Mini Quesadilla med Avokado, Feta & Hummus
6. Dillscone med Fetaost och Tzatziki
7. Filodegskorg med Getost toppad med Pomegranate
8. Crostini med Brie, Tranbär, Prociutto och Fikon balsamico
9. Mini Muffin med Spenat, Fetaost och kryddad Färskost
10. "Caprese" – mini-Mozzarella, Körsbärstomat och Basilika på spett med en kallpressad Extra Virgin Oil pipette
11. Filodegskorg med Getost, Fikon och Lavendelhonung från Provence
12. Cheesecake med Getost, Rödlöksgelé och Rödbetsgroddar
13. Körsbärstomat med Tapenade och Vattenkrasse serverad på spett
14. Körsbärstomat med Getost och pipette med Basilikaolja
15. Grillad Zucchini med Jordnötscreme, röd Paprika och Basilika
16. Charantais Melon, Prociutto och Basilika serveras på spett

**Canapéer 65 kr styck.**

*Minimum order 50 Canapéer. Moms tillkommer med 12%.*

1. Dillblini med rökt Lax, Philadelphiaost och Gräslö.
2. Marinerad Tigerräka med en Bloody Mary pipette
3. Västerbotten Royale med Kräftstjärt toppad med Ljörom
4. Kräft-Skagen Wrap med Avokado, rökt Lax och Ruccola
5. Fattiga Riddare med Saffran, rökt Lax, Forellrom och Mascarpone
6. "Bang Bang Chicken" – filodegskorg med Kycklingfilé, Salladslök och Jordnötter
7. Tartelette med rökt Laxmousse toppad med rökt Lax och Pepparrotscreme.
8. Mini Mozzarella, marinerat Fikon, Prociutto och Basilika serverat på spett
9. Ankleverparfait med Cointreaugelé
10. Crostini med Rostad röd paprika " Involtini"(Prociutto, Basilika, Mozzarella) med Balsamic pipette
11. Rödbets- och Gingravad Lax med Rödbetsgroddar
12. Mini Éclairs med rökt lax Philadelphiaost och sesamfrö
13. Västerbottenkex med ekorökt Lax, Mascarpone och svart Kaviar
14. Filodegskorg med Räkor och Kräftstjärtar med en "Bloody Mary" majonnäs och Forellrom
15. Gravlax "Curado" Stjärnanis, lime, citron, toppad med Crème fraiche, Lax rom, Pepparrot
16. Crostini med Oxfilé och Salsa Verde
17. Crostini med rökt Ankbröst, med Apelsin pipette (min 20 st.)
18. Sesamrullad Tonfisk Tataki med Ingefärspipette toppad med Daikonkrasse
19. 'Deviled Quail Egg' på rostad Brioche med svart Kaviar
20. Carpaccio crostini – Ruccola, vällagrad Parmesan och Tryffelmasarpone
21. Tonfiskartar med Avokado toppad med krispig Schalottenlök på svart Sesamkex
22. Dillcrepe roulad med rökt Lax och Ricotta toppad med Forellrom
23. Rökt Laxrosett med Citron, Crème Fraiche och grovmalen Svartpeppar serverad på en Boveteblini
24. Stekt Pilgrimsmussla "Slider" med Wasabi och Wakame sjögrässallad



### SÖTA FRETELSE 65 kr

*Minimum 25st per sort. (Moms tillkommer med 12%).*

1. Jordgubbar med Moscato pipette
2. Fruktspett med Mango, Melon, Ananas, Hallon, "grön äpplen Kool-Aid" pipettes
3. Brownies på Guarandachoklad med Bailey´s pipette
4. Färskt Hallon med hallonvodka pipette
5. Kall Citronsufflé med hallonpuré toppad med färskt Hallon
6. Lakritsbrownie med Pecannötter och Citroncrème
7. Ganache på Guarandachoklad i bågare av mörk choklad, toppad med ätbart Guld
8. "Eton Mess" Maräng, vispad Grädde och Jordgubbar
9. Vit chokladmousse i bågare av vit Choklad med färskt Hallon