

LINDHOLMEN DINING ROOM

LUNCH EVENT BRÖLLOP/FEST CATERING

3-rätters menyer

495 kr per person (inkl moms)

Kombinera valfri Förrätt, Huvudrätt och Dessert.

Vi komponerar gärna ett passande vinpaket till din meny,

Förrätter

Skagenröra på en örtsalladsbädd. Serveras med citronolja och smörstekt surdegsbröd.

Löjrom, serveras med vispad crème fraiche, syrad rödlök, malterisp samt dillreduktion

Kalvcarpaccio med parmesan, rostade pinjenötter, ruccola, bakade cocktailtomater och olivolja

Brynt shitakesvamp på en salladsbädd, serveras på getostmousse, crudité på betor samt persiljeolja

Huvudrätter

Smörstekt Torskrygg, serveras med säsongens primörer, rostad Amadinepotatis samt skaldjurssås, toppas med handskalade räkor

Skaldjursfärserad Rödtunga/ Bergtunga med champagne-beurreblanc, säsongens primörer, potatis- och palsternackspuré samt dillolja

Gödkalvsytterfilé med potatis- och getostbakelse samt säsongens primörer, serveras med vitlökssky smaksatt med portvin

Oxfile med Pommes Anna, rostade primörer samt rödvinssås med charlottenlök, toppas med örtcrème

Bakad rotselleri med brynt smör, örtmarinerade rostade primörer, örtcrème samt sparrispotatis

Bakad sötpotatis med friterad fetaost, picklade rödbetor samt rostad vitlökscrème

Desserter

Cheesecake

Crème Brulée med färska bär

Ljus chokladmousse med hallonpannacotta toppat med mörk chokladtryffel

Blåbärsparfait med syltade björnbär samt vaniljhallon och vaniljcrunch