

Menyföreslag catering 2009.

Hämtpris m instruktion

Förrätter

Skagencanapé toppad med sikrom	68:-/p
Laxterrin med limesås	58:-
Ceviche på fisk och skaldjur med lime och chili	70:-
Cognac- och rosépeppargravad oxfilé med ruccola och pinjenötter	91:-
Serranoskinka med melonsalsa	67:-

Varmrätter

Fiskgratäng med räkor och dill	117:-
Skaldjursfärserad rödtungstimbal med kräftsås	149:-
Pestofyllad laxfilé med glacerade primörer och citronsmörsås	135:-
Ugnsbakat Majskycklingbröst från Bjäre med en potatis- och polenta bakelse	134:-
Marinerad lammrostbiff med timjansky och potatistorn	145:-
Baconlindad tournedos med kraftig rödvinssky och ungsbakade rotfrukter	192:-

Desserter

Crème Brulée smaksatt med Calvados	46:-
Chokladmousee med citrussallad och mandelflan	46:-
Hallonpannacotta med bärsås	43:-
Chokladkladdkaka med lättvispad grädde	43:-

Övrigt;

Minimiantal: 20 personer	
Transport inom 2 mil från hotellet	250:-
Starthjälp/instruktion på plats 2 pers ½ timma	220:-
Servis/kökspersonal	220:-/p/tim
Utensilier finns att hyra	
Bokas minst 3 dagar i förskott	
Priserna förutsätter att alla väljer samma mat.	
Samtliga priser är inkl. 12 % moms	