



**SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL**

Meny I

Förrätt: Pilgrimsmussla kataifi, wasabimajonäs, sakéskum

Varmrätt: Hjortytterfilé, jordärtskocks puré, bakade betor, tryffel, vilt sky

Meny II

Förrätt: Skummig hummersoppa, palsternacka, äpple

Varmrätt: Pocherat kycklingbröst, vitvinssås, skaldjursolja, apelsin- och morotscrème, pommes duchesse

Meny III

Förrätt: Lax tataki, kryddsoja, asiatisk crudité, sjökoralls krasse, sesamfrö med tomat, krispigt rispapper

Varmrätt: Bräserad oxkind, rotselleri, rödvinssås, potatis puré "boquet garni"

Meny IV (Lakto-ovo)

Förrätt: Riven rödbeta, ägg, tryffel

Varmrätt: Stekt svamp i säsong, bönor, krämigt äpple, svampbuljong, persiljerot, parmesan

Tillval dessert:

Mjölkpudding med blåbär

Crème Brulé (vegan)

Chokladfondant med hallon

Pris per kuvert meny I - V: 690 kr inkl moms



**SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL**

SLOTTSTRÄDGÅRDENS VEGETARISKA BUFFÉ

SOPPA

2 sorters hembakat bröd med vispat smör

SALLADER

3 olika lagade rätter

VARMRÄTTER

3 olika lagade rätter

TILLBEHÖR

t ex röror, picklat, sås

DESSERT

Tre sorters bakverk med skuren färsk frukt

OBS!

Varierar efter säsong och tillgång av råvaror.

Menyförslag lämnas senast 14 dagar innan bokningsdatum.

Pris per kuvert: 690 kr inkl moms

VEGETARISK BUFFÉ MED MÅNADENS FISK ELLER KÖTTRÄTT

Samma buffé som ovan med en fisk- eller köttträtt

OBS! Kött- och fiskråvaror varierar beroende på årstid & tillgång

Pris per kuvert: 790: - inkl. moms

Priser för samtliga menyer inkluderar personal, städning, möblering dukning, utensilier, våra festdukar & servetter (ej linnedukar och lanneservetter, vilket vi kan hyra åt er till självkostnadspris på Westmans) teknisk utrustning som takhängd projektor med duk, trådlösa mickar, PA-anläggning med 5 högtalare, ljusanläggning, fri WiFi, m.m.

Menypriset gäller för sällskap på minst 40 personer och ett öppethållande till senast 23,00. Samtliga priser är inkl. moms men med reservation för ändrade regler/avgifter/skatter för moms och alkoholskatt från myndigheter under 2019-2020.

En meny för ett sällskap med undantag för specialkost

Så långt som möjligt används ekologiska- och närproducerade råvaror till samtliga rätter.

Säsongens fisk kan variera beroende på tillgång och säsong. Vi använder aldrig rödlistade fisksorter.

