

STAR SUPÉ

IMPORTANT

- WHEN ORDERING 2 COURSE MENU, MAKE SURE EVERYONE ORDER EITHER OPTION A OR OPTION B.

- WE CAN NOT MIX DUE TO LOGISTIC MATTERS

[3 COURSES - 479 KR] [2 COURSES - 390 KR] [1 COURSE - 298 KR]

MENU 1

3 courses _____

2 courses _____

Option A (Starter + Main course)

2 courses _____

Option B (Main course + Dessert)

1 course _____

STARTER - SMOKED SALMON **G L**

VARMROKT LAX FRÅN STARS ROKERI MED KRASSEMAJONNÄS, SMULAD GRÄDDFIL, POTATIS, ÄGG, PICKLAD RÖDLÖK OCH RÅGBRÖDSKRISP

Smoked salmon with a mayonnaise of cress, sourcream, potatoes, egg, pickled red onion and crisp of ryebread

MAIN COURSE - TENDERLOIN 'PROVENÇALE' **L**

HELSTEKT TRANCHERAD OXFILEÉ MED SMÖRSTEKTA CHAMPINJONER, VITLÖKSSMÖR, RÖDVINSSKY OCH POMMES ANNA, SMAKSATT MED ÖRTER OCH VITLÖK

Fillet of beef with fried mushrooms, garlic butter, red wine sauce and a potato cake

DESSERT - CRÈME BRULÉE **L**

EN KLASSISK CRÈME BRULÉE MED HALLONKRÄM OCH FROSTADE MANDLAR

A classic Crème Brulée with raspberry cream and almonds

MENU 2

3 courses _____

2 courses _____

Option A (Starter + Main course)

2 courses _____

Option B (Main course + Dessert)

1 course _____

STARTER - DUCKBREAST ASIAN FUSION **L**

LÅGTEMPERERAT ANKBROST PÅ EN SALLAD MED MOROT, BONGRODDAR, PURJO, CHILI, KORIANDER OCH INGEFÄRA. SERVERAS MED APELSINGLAZE, FRITERAT RISAPPER OCH GRÄSLOKSMJONNÄS

Duckbreast with a salad of carrot, leek, bean sprouts, chili, ginger and cilantro.

Served with a glaze of orange, deep fried rice paper and chive mayonnais

MAIN COURSE - BRANDERED HALIBUT **L**

HALSTRAD HÄLLEFLUNDRAN MED GRILLAD SPARRIS, PICKLAD SCHALOTTENLÖK, MANDELPOTATISPURÉ OCH VITVINSSÅS PÅ BLÅMUSSLOR.

Brandered halibut with grilled asparagus, pickled shallots, a sauce of white wine and mussels and almond potatoe purée

DESSERT - ALMOND CAKE **G L N**

MANDELKAKA MED JORDGUBBSMOUSSE, INKOKTA JORDGUBBAR, CHOKLADKRÄM OCH SALTROSTADE HASSELNOTTER

Almond cake with strawberry mousse, a cream of chocolate and roasted salty hazelnuts

MENU 3 (VEG)

3 courses _____

2 courses _____

Option A (Starter + Main course)

2 courses _____

Option B (Main course + Dessert)

1 course _____

STARTER - BEET ROOT CARPACCIO **L N**

CARPACCIO PÅ BETOR MED RÖKT OLJA, TÅNGKAVIAR, GETOSTKRÄM OCH SALTROSTADE VALNOTTER

Carpaccio of beet roots with smoked oil, seaweed caviar, goat cheese cream and roasted walnuts

MAIN COURSE - ARANCINI **G L**

FRITERADE RISOTTOBOLLAR MED SVAMBULJONG, SOCKERÄRTOR, RUCCOLA OCH HYVLAD GRANA PADANO

Deep fried risotto balls with arugula, sugar snaps, a gravy of mushrooms and grated grana padano

DESSERT - CRÈME BRULÉE **L**

EN KLASSISK CRÈME BRULÉE MED HALLONKRÄM OCH FROSTADE MANDLAR

A classic Crème Brulée with raspberry cream and almonds

G - INCLUDES GLUTEN **L** - INCLUDES LACTOS **N** - INCLUDES NUTS

INFO VI BEHÖVER OM ERT SÄLLSKAP

NAMN Använd länken i bekräftelsemejlet för att fylla i era namn till bowlingen senast dagen före er ankomst FOR KAMP - vänligen mejla in dessa senast dagen före er bokade aktivitet

GARDEROB Meddela oss i förväg om ni vill att vi lägger garderobsavgiften direkt på notan.

ALLERGIER Vänligen mejla in dessa tillsammans med er matbeställning