

STAR SUPÉ

[3 COURSES - 482 KR] [2 COURSES - 390 KR] [1 COURSE - 298 KR]

- VID VAL AV 2-RÄTTERS MENY, VÄNLIGEN VÄLJ MELLAN *OPTION A* ELLER *OPTION B* FÖR HELA SÄLLSKAPET

MENU 1

3 courses _____

2 courses _____

Option A (Starter + Main course)

2 courses _____

Option B (Main course + Dessert)

1 course _____

STARTER - TOAST SKAGEN **G**

KLASSISK SKAGENRÖRA PÅ TOASTBRÖD MED DILLSALLAD, FORELLROM OCH CITRON
A classic swedish creamy shrimpsalad with dill, trout roe and lemon

MAIN COURSE - TENDERLOIN "LA NOUVELLE-ORLÉANS" **L**

HELSTEKT TRANCHERAD OXFILÉ MED VÄRLOK, HARICOT VERTS, TRYFFELSMAKSATT VARMSLAGEN BÉARNAISÉSÅS OCH POTATISKAKA

Filet of beef with spring onion, haricot verts, sauce béarnaise flavoured with truffles and a potato cake

DESSERT - MOUSSE OF CHOCOLATE **G L**

CHOKLAMOUSSE MED BROWNIESMUL, TOSCACHIPS, MJÖLKCHOKLADKRÄM OCH FÄRSKA BAR
Mousse of chocolate with brownie crumbs, almond chips, milk chocolate cream and fresh berries

MENU 2

3 courses _____

2 courses _____

Option A (Starter + Main course)

2 courses _____

Option B (Main course + Dessert)

1 course _____

STARTER - TENNESSEE DEER **L**

LÅGTEMPERERAD MARINERAD HJORT MED GRÖNKÅLSALLAD, PALSTERNACKSPURÉ, JORDARTSKOCKSCHIPS OCH BLÅBÄRSCHUTNEY

Lightly cooked deer with green cabbage, a puré of parsnip, chips of jerusalem artichoke and blueberry chutney

MAIN COURSE - DUTCH HARBOUR COD **L**

HALSTRAD TORSKRYGG I SMORAD SKALDJURSFOND MED SÄSONGENS SPÄDA GRÖNSAKER, TOPPAD MED CHILIMARINERAD ARGENTINSK RÖDRÅKA

Branded cod in a gravy of shellfish with tender vegetables and an argentine prawn marinated in chili

DESSERT - CRÈME BRULÉE **L**

EN KLASSISK CRÈME BRULÉE MED HALLONKRÄM OCH FROSTADE MANDLAR
A classic Crème Brulée with raspberry cream and almonds

MENU 3 (VEG)

3 courses _____

2 courses _____

Option A (Starter + Main course)

2 courses _____

Option B (Main course + Dessert)

1 course _____

STARTER - ASPARAGUS **L**

SMÖRKOKT VIT SPARRIS MED HOLLANDAISÉSÅS, ÖRTSALLAD OCH SALTRÖSTADE FRÖN
Butter boiled asparagus with sauce hollandaise, herb salad and salty seeds

MAIN COURSE - GNOCCHI 'N' MUSHROOMS **G L**

FRIERAD PERSILJEGNOCCHI MED SMORAD SVAMPBULJONG, STEKT SVAMP OCH SYRAD GRÖNSAKSCHUTNEY
Deep fried parsley gnocchi with a gravy of mushrooms, fried mushrooms and a chutney of vegetables

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 FÖR 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