

CHOTTO

Eventmeny 2020

Tilltugg och nibbel innan middag (p.p)

Padron Peppers	45:-
Mini taco (2 per person)	75:-
Tonfisk/het miso/ingefära&honungsyoghurt	
Rotfruktschips/syrlig trampo	40:-
Popcorn och friterade rödbetor/havssalt	40:-

3-rätters förslag

Middag 1.

Rökt och gravad laxtarter med yusumajo serveras med picklade rödbetor och fänkål samt sisokrasse

Långbakad högrevstournedos med emulsion på dragon och grädde serveras med konfiterad jordärtskocka och småpotatis

Vit chokladmousseflarn med syrad ananas och dulce de leche

Middag 2.

Sea bass ceviche med rostad grön sparris,salladslök och citrus

Mjukbakad majskyckling,rödvinssky med pancetta och rostade smålökar serveras med tryfferad potatispure

I kopp serveras karamellmousse med passionfrukt och mandelcrumble

Middag 3.

Varm crouquette med gröna ärtor,salladslök,avocado serveras med babyspenatsallad samt ancho-peppardressing och tryffelpecorino

Dubbelmarinerad kalvrostbiff med gul tomatsalsa och friterad sötpotatis serveras med rostad zucchini och friterad grönkål

Mandelkaka med bananparfait,lime och söta popcorn

Buffeförslag

Buffe 1

Poke bowl på fat-kallrökt lax/fänkål/edamamebönor/svart ris/picklad rödlök/rödkålsslaw/wasabicreme
Rostad grön sparris/ruccola med finriven parmesan/tryffelolja och citron
Bakad färsk blomkål/riven gruyere och saltrostade solroskärnor
Rostade kycklinglår med honung och chilimarina
Grillad lammrostbiff i tunna skivor med rosmarinpesto
Sallad på kvisttomater,burrata och basilikaolja
Levainbröd
Rödbetscreme med ingefära och lime

Buffe 2

Röd quinoa med picklad rödkål,pimientos de padron och citrusvinägrette
Honungsglaserad spetskål,sallad på vita bönor,ruccola,rostade solrosfrön
Rostade rotfrukter med honung och rosmarin
Färsk potatissallad med gräslök och sockerärtor
Limemarinerad lax med avocado,salladslök,kapris och krutonger
Bakad kyckling med kummin,citron & vitlöksyoghurt toppad med friterad svartkål
Nybakade baguetter
Aioli Verde

Buffe 3

Rostad primörsallad med citrusdressing & fröströssel
Burrata med sotade tomater,rostade pinjenötter,olivolja,balsamvinäger
Pasta pesto med grillade grönsaker och hyvlad pecorino
Salviabakad kycklingfile (Varm)
Kastanjechampinjoner stekta med vitlök,balsamviäger och honung
Röd pestobakad laxkub med basilikamayo
2 sorters ost med tillbehör
Levainbröd
Färskost med basilika och soltorkade tomater

Buffe 4

Spansk tortilla med potatis,parmesan,lök,paprika och chili (Varm)
Ceviche på lax och räkor med gurka,avocado,lime och chili
Lammfärsspett med tandori,chili,vitlök (Varm)
Jerked fläskfile kryddad med chili,kryddpeppar,curry,kanel (Varm)
Sallad melon,mango och avokado toppad med limecest och rosepeppar
Cous-cous med sultanrussin,örter och rostade grönsaker
Nybakt bröd
Tzatsiki

I grundpaketet ingår

Lokalhyra med städning
Grund miljöbelysning samt ljudanläggning för dans
Möbler,glas och porslin
Valfri 3-rätters meny eller buffe
Dryckespaket: 1 glas cava,2 öl eller vin samt kaffe
Personal och kockar

Pris: 3-rätters paket 750:- per person.

Pris: Buffe-paket 695:- per person.

Alla ovanstående priser är exklusive moms.