

Tanken med alternativ **FISK** och **KÖTT** är att maten kommer ut på fat och att gästerna delar med varandra vid bordet, detta gäller förrätt och varmrätt. Alla får vars en dessert på tallrik.

Duk, lanneservett och kaffe ingår i priset.

FISK

Sharingplatter

Förrätt

Örtrimmad lax, citron, gurka, blomkål och dillkräm
Rostad broccoli, silver lök, krasse, salta fröer
Bakad jordärtskocka, pumpafrö, lagrad ost, persilja

Varmrätt

Algrimmad bakad torsk
Rostade primörer, sotad lök, miso/soya kräm
Grillad isbergssallad, gräddfil, tryffel, lök, persilja
Färska bönor, friterad lök, tomat och körvel
Nypotatis, brynt smör, gräslök
Sås på vittvin och skaldjur

Dessert

Vit choklad och flädermousse med bär och salt kola, flädercurd,
mandelkaka, vaniljpudding och hallonglass

620:-/p



Till bubblat?

Ostron
Skagen i pajskal
Asiatisk oxtartar
Svamp & citronduxell

35 kr/st



KÖTT

Sharingplatter

Förrätt

Skånsk kycklingterriner, broccoli, silver lök och lakrits
Bakad jordärtskocka, hasselnöt, Allerum prästost, krasse

Varmrätt

Grillad skånsk kalv, rostade fröer
Rostade primörer, sotad lök, miso/soya kräm
Grillad isbergssallad, gräddfil, tryffel, lök, persilja
Färska bönor, friterad lök, tomat och körvel
Nypotatis, brynt smör, gräslök
Rödvinsky med örter

Dessert

Vit chokladmousse med bär och salt kola, flädercurd,
mandelkaka och glass smaksatt med fläder och hallon

550:-/p



VEG/FISK

Tallriksservering – förrätt, varmrätt och dessert serveras per person

Förrätt

Rostad blomkål med krispig gurka och mandel
Ärter, fänkål, krasse och alg-rom, sotad lök och rökt gräddfil

Varmrätt

Algrimmad bakad torsk med variation på broccoli
Tryffelkräm och krasse. Bönor och torkad kål
Sås på vitt vin och hummer. Potatis vänd i brynt smör och örter

Dessert

Mjölchokladmousse med fudge och hallon och choklad brownie
Hallon och yoghurtglass med pistagenöt

550:-/p

GRILL

Tallriksservering – förrätt, varmrätt och dessert serveras per person
Förrätt står på bordet när gästerna anländer

Förrätt

Räkor, broccoli, silverlök och citrus.

Bakad jordärtskocka, hasselnöt, präst från Allerum och krasse

Från grillen/ Buffé

Örtgrillad kalv

Kyckling penslad med äpple & soya

Sallad med hirs, mandel och persilja

Grillad spetskål med citronnette & pumpafrö

Romansallad med lagrad ost, tomat och rostad panko

Bakade rotfrukter med kallpressad rapsolja

Rödvinssås, lökkräm, Harissayoghurt

Surdegsbröd

Dessert

Mjölchokladmousse med havtorn, mandel och salt kola (serveras i glas)

550:- / p

FISK LYX

Tallriksservering – förrätt, varmrätt och dessert serveras per person

Förrätt

Hummersallad - Hummer, aioli på svart vitlök, harissakräm, lök, citron, surdegsbröd

"Tartar"- Beta, rå och kokt, lök kräm, krispig lök, lagrad ost, rödbeta, picklad lök

Varmrätt

Algrimmad bakad torsk

Rostad broccoli & silverlök

Picklad lök och bönor

Miniroman med panko och citronett

Potatis, brynt smör och örter

Vitvinssås

Dessert

Vamiljmousse med saltkola, marängar, hallon och bärsorbet.

720:-/p



Tårta

Moussetårta/Gräddtårta 55kr/bit

Prislista

Förbereda gården dagen innan? 2000kr
Servicekostnad 100kr/gäst
Städning 2500kr
Ljud och Ljus från Claes 2500kr

Nattamat

50kr/person

Kontakta oss

Vi på Tomas Gustafssons Gastronomi hoppas du hittat en bra meny till ert bröllop!

Om ni vill lägga till snittar till bubblen eller byta ut en förrätt eller dessert så kan vi mot högsta förmodan fixa det till er!

Hör av er till Sofia på bokning@hemvarnsgarden.com för frågor!

