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, linneservett och kaffe ingår i priset.
10 dagar innan ert event vill vi veta antal personer och allergener.

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 bubblet?

Ostron
Skagen i pajskal
Asiatisk oxtartar
Svamp & citronduxell

35 kr/st

KÖTT
Sharingplatter

Förrätt
Skånsk kycklingterrine, 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
Rödvinssky 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
Mjölkchokladmousse 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
Mjölkchokladmousse 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
Vaniljmousse med saltkola, maränger, hallon och bärsorbet.

720:-/p

Prislista

Matmenyer för barn 6-12 år	Halva priset
Hyra gården dagen innan för förberedelser	2000 kr
Serveringskostnad för Vuxen	100kr/gäst
Serveringskostnad för Barn upp till 12 år	50kr/gäst
Städning	2500 kr
Ljud och Ljus från Claes	2500 kr
Stolsöverdrag	35 kr/stol
Nattamat	50 kr/gäst

Tårta

Moussetårta/Gräddtårta	55 kr/bit

Kontakta oss

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

Om ni vill lägga till snittar till bubblet eller byta ut en förrätt eller dessert så kan vi med största sannolikhet fixa det!

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