



Trerättersmeny

för vårens matlagningsaktiviteter, där vi lagar mat och äter under 4 timmar. 10-18 pers.

Sparris & polkabeta

ramslökshollandaise, ramlökskapis, rostad kavring, rädisa

eller

Miso-och limegravad clarias-fisk

vitlöksrostad lupinböna, basilikacrème, tempeh-chips

Rödstrimma-rullader med skaldjurscrème

vitvinssås, svartkål

eller

Örtpanerat ankbröst med fläderblomssås

palsternackskrisp, honungsrostade knippmorötter

Rabarber & italiensk maräng

kardemummakaka

eller

Tiramisu med Limoncello

citrusmarinerade jordgubbar