



Trerättersmeny

för matlagningsaktiviteter 10-18 pers, där vi lagar mat och äter under 4 timmar. Välj en förrätt, en varmrätt och en dessert. För specialkost lagar vi varianter på originalrätterna.

Tartar på lättgravad rödstrimma

ramslökskapris, salladslök, senaps crème, rostat bovete, shiso-ört

Svensk tempeh & tång

Kålrabbi, lime, sojasirap, fermenterad vitlöksmajonnäs

Havets umamiburgare

Clarias, blåmussla, lantbröd, rostad morotspuré, mjukbakad palsternacka med dill, ostcrème, grönkålschips

Misobakat ungtuppslår

jordärtskocksgnocchi, honungsbakad schalottenlök, brynt sojasmör, grillad paprikacrème

Chokladdessert med havtorn

Mörk chokladcrème, rostad vit chokladkaka, havtornsmarmelad

Citrusdessert

Keylime pie, syltad kumquat