



## **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, ingefärssyltad morot