

menyer

med flertalet ingredienser från småskaliga svenska producenter

Vid ankomst: Tempeh-chips med citronfärskost & lättare snacks

trerättersmeny

10-20 pers

polkabetscarpaccio

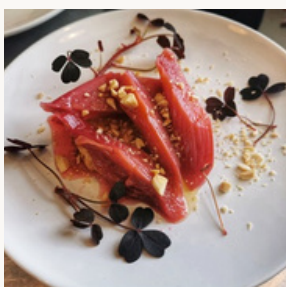
tempeh på åkerböna & nypon
balsamicosirap
färskost med ramlök
shisoört

krispbakat Bjärekylcklinglår

fläderblomssås
potatisblomma
vårprimörer

inkokta rabarber

skrädmjölslömmor
mascarponecrème med
kardemumma



buffé

20-50 pers

rostad & rå grönkålssallad

eldost, syrad rödlök, rostade hasselnötter

friterad bön- & rödbetsfalafel

tortillabröd, rostad morots- och paprikasås

krispbakat Bjärekylcklinglår

chimi churri

hyvlade betor

tångpesto, vattenkrasse

grön gazpacho

kryddiga krutonger

sötpotatispett

chilicheddarsås

inkokta rabarber

skrädmjölslömmor
mascarponecrème med kardemumma

