

menyer

med flertalet ingredienser från småskaliga svenska producenter.

Vid ankomst: Tempeh-chips med citronfärskost & lättare snacks

trerättersmeny

10-20 pers

Val av en förrätt, varmrätt och dessert

Zucchini- och kantarelltarte
Grönkålspesto, svart vitlöksmajonnäs

Gulbeta-carpaccio
Vinegrette på svensk sockertång,
fermenterad chiliolja, silverlök,
pankofriterad eldost

Risotto med höstsvamp & svensk
tempeh
Almnäs tegelost, spenat

Bjärekyckling med dragonsky
rostat vitlökssmör, potatisros, höstprimörer

Rulltårtsbakelse
Citroncrème, blåbär, havrekrisp

Syrlig vit chokladcrème
havtorn, smulad kaka med kardemumma

höstbuffé

18-30 pers

Tempeh på svenska bönor
tortillabröd, rostad morotscrème

Krispbakat Bjärekycklinglår
chimi churri, rostad vitlökscrème

Rostad & rå grönkålssallad
eldost, syrad rödlök, rostade hasselnötter

Hyvlade betor
tångpesto, vattenkrasse

Bulgurotto svamp & purjolök
på kulturodlat KRAV korn

Filodegsknytte pumpacrème
vallmofrön

.....

Syrlig vit chokladcrème
romkaramelliserade svarta vinbär, mörk
chokladjord

kontakt@kreativakok.se
070-6841665



kreativakok.se