

Kung Carls
BAKFICKA


TRE RUM & KÖK

FESTVÅNING

MENY 1

Sotad kalvcarpaccio med syrlig dillcrème, morot & potatichips
Blackened veal carpaccio with sour dill cream, carrot & potato chips

Bakad lättgravad röding, krämig potatissauté, inlagd rödlök & hovmästarsås
Baked lightly cured char, creamy potatoe sauté, pickled red onions and mustard sauce

Brownie med mangokompott & vispad grädde
Brownie with mango compote & whipped cream

SEK 515

MENY 2

Fänkålsgravad lax med avocadoterrine, citronette & örtsallad
Fennel graved Salmon with avocado terrine, citronette & herb salad

Helstekt kalventrecote med grillade grönsaker, potatistfondant & tryffelsky
Roasted veal entrecote with grilled vegetables, potato fondant & truffle sauce

Vit choklad- & kaffepannacotta med marinerade bär & tagetesört
White chocolate & coffee pannacotta with marinated berries

SEK 535

MENY 3

Handskalade räkor & färskost på hembakat rågbröd med löjrom, gräslök & körvel
Hand peeled shrimp & cream cheese on homemade rye bread with bleak roe, chives and chervil

Helstekt amerikansk biff med jordärtskockspuré, bacon, murklor & bönor samt rödvinssky
Roast American steak with artichoke, bacon, morels & beans and red wine sauce

Äppelkompott med citruscrème, halloncoulis & kaksmulor
Apple compote with citrus crème, raspberry coulis & cookie crumbles

SEK 575

Avbokningsregler:

Priserna är inkl. moms. Avbokning av evenemang måste ske minst 7 arbetsdagar före utförandets datum för att undgå debitering. Sker avbokningen efter detta debiteras gästen med 50 procent av den totala summan och vid avbokningar 48 timmar eller mindre före utförandets datum debiteras 100 procent av de beställda menyerna.

