

Här nedan ser du ett axplock av våra varmrätter.

Kött & fågel

Kycklingfilé med rostade färska grönsaker.	135:-
Serveras med pepparsås och råstekt kulpotatis.	
Fläskfilé black & white (rödvinssås och bearnaisesås).	145:-
Serveras med rostade färska grönsaker samt klyftpotatis.	
Wallenbergare med potatispuré.	145:-
Serveras med gröna ärtor, skirat smör samt rårörda lingon.	
Rödvinsbräserad oxkind.	155:-
Serveras med potatis, selleripuré, haricot verts, smålök samt rödvinssås.	
Lammrostbiff marinerad i rosmarin och vitlök.	175:-
Serveras med rostad vitlökssky, samt krämig potatisgratäng och rostade färska grönsaker.	
Ankbröst med rökt sidfläsk, smålök och rödvinssky.	175:-
Serveras med potatiskaka samt färska rostade grönsaker.	
Ryggbiff med Café de Paris-smör och rödvinssky.	199:-
Serveras med tomatsallad samt råstekt potatis.	
Helstekt oxfilé med rödvinssky.	215:-
Serveras med rostade färska grönsaker samt krämig potatisgratäng.	
Helstekt hjortytterfilé med smörfrästa trattkantareller.	245:-
Serveras med haricot verts, enbärssky samt krämig rotfruktsgratäng.	
Grönsallad till maten.	15:-

Tillbehör är valfritt till samtliga rätter.

Fisk

- Pocherad kungsflundrafilé med strimlade grönsaker.** **135:-**
Serveras med vitvinssås och kokt potatis/potatispuré.
- Ugnstekta laxfilé.** **155:-**
Serveras med grön sparris, kräfhollandaise samt kokt potatis.
- Ugnstekta sejrygg.** **175:-**
Serveras med bacon, rödbeta och kapris samt brynt smör och kokt potatis.
- Saffransdoftande fisk och skaldjursgryta.** **175:-**
Serveras med basilika aioli och baguette (lax, torsk, räkor och blåmuslor).
- Halstrad Mälargös med gräddkokt purjolök.** **195:-**
Serveras med sockerärter och kokt potatis.
- Ångad lättrimmad torskrygg med lökbrynt bladspenat.** **195:-**
Serveras med champagnesås och kokt potatis/potatispuré.
- Ångad hälleflundra med grön sparris.** **245:-**
Serveras med hummersås och kokt potatis.

Tillbehör är valfritt till samtliga rätter.

Moms 12% tillkommer på priserna.

Har du egna förslag?

Ring oss gärna och låt oss ta del och bidra med vår erfarenhet, vad som skulle passa er bäst.

Telefon: 0221-170 50 Pia Hoxell

Frågor?

Välkommen att höra av dig till oss, vi hjälper dig gärna.

MusikEvent Pia Hoxell

Telefon: 0221-170 50

E-post: info@musikevent.se

Moms 12% tillkommer på priserna.