

BESTÄLLNING EN VECKA INNAN

MINI ANTAL 20 PERSONER (MINDRE ANTAL KAN DISKUTERAS).

Italiensk Buffé

Kalamata oliver i vitlöksvinegratte.

Tomater med mozzarella, basilika och rödlök.

Olika italienska korvar salami, mortadella, pastrami skivade på fat.

Proscuitto med inlindad melon.

Italiensk pastasallad med pesto och soltorkade tomater.

Marinerade kronärtskockor. Crostini med tapenade och fetaost, rostade pinjenötter.

Kycklingfilé grillad med proscuitto skinka, marinerad med vitlök och basilika.

Grissinis med lufttorkad skinka. Chevreost med Serranoskinka och balsamvinäger.

Sallad med bönor och rödlök marinerad med balsamicovinäger samt honung.

Lufttorkat nötkött med ruccola, olivolja, parmesan och citron. Insalata di mare - marinerade skaldjur. Bröd med grissini.

Pris per kuvert 180:- inkl. moms. Och frakt.

Kallskuret Baguetter välfyllda.

Baguette med ost och skinka 45:-

Baguette med kyckling, curry och ananas. 49:-

Baguette med ägg och räkor samt majonnäs 55:-

Baguette med lax och räkor samt hovmästaresås. 55:-

Smörgåstårta (min 4 portioner)

Smörgåstårta med leverpastej, rostbiff, skinka och ost. 65:-/port

Smörgåstårta med lax och räkor. 75:-/port

Landgångar Räkor, ägg, löksill, rostbiff med remoulade, rostad lök, skinka, fruktsallad och ost med oliver. 65:-

Landgångar Gravad lax, hovmästaresås, räkor, ägg, rostbiff, remoulade, skinka, fruktsallad och mjukost med garnityr. 75:-

Köttplatta. 90:- Rostbiff med potatissallad och pickleslegymer.

Skinka med mimosasallad och färsk sallad.

Rökt Kalkonbröst med cumberlandsås och walldoffsallad.

Rökt Kassler med potatissallad och cornichonsgurkor.

Till köttplattan kan man blanda dom olika köttsorterna, med respektive sallad till. Dessutom ingår baguette och smör.

Laxfat. 139:- Kall inkokt lax, garnerat med majonnäs, och olika delikatesser samt dillstuvad potatis, som tillbehör kan man också få aijolisås, avocadocreame alt. romdressing.

Kävlingevärdshus Lyxfat. 159:- Sillkrus med tre sorters sill, löksill, tomatsill och senapssill samt ägghalvor med räkor och majonnäs. Gravad lax med hovmästaresås och citron.

Tre sorters kött med potatissallad, mimosasallad, pickles, remoulad och färsk sallad samt nybakade baguetter med smör.

Förrätter:

Räkcocktail Special 59:-

Tunnbrödkorg fylld med räkor och sallad till detta serveras rhode island dressing.

Laxros Skagen 59:-

Laxros på gravad lax fylld med skagenröra av räkor och majonnäs.

Gravlaxtoast 59:-

Hemgravad Lax serveras med hovmästaresås och citron samt dillgarnityr.

Toast Skagen 59:-

Färsk räkor i majonnäs med lök på toppen lägges äkta löjrom.

Rosencanapé 59:-

Laxros på färskrökt lax med pepparrotsvisps serveras på toast.

Laxpaté 55:- Skivad paté av lax till detta en stenbitsromdressing och brödsnittar. Laxcrepes 61:-

Vitvinsstuvad lax i crepes på salladsbädd med citrongarnityr.

Räkcrepes 61:-

Hollandaisestuvade räkor i dill serveras på salladsbädd.

Varmrökt Lax 61:-

Varmrökt lax med dillcreme, grön sparris och legymer.

Skånsk Sillmacka 51:-

Den klassiska sillmackan med grovt bröd, skivad potatis och löksill, gräddfil.

Sillfraichecanapé 49:-

Löksill strimlad i creme fraiche på grovt bröd och garnerat med äggklyftor.

SOS 58:-

Tre sorters sill i krus , ägghalvor med räkor och grovt bröd samt smör.

Räkavocado 59:-

Avocadohalva fylld med färska räkor, till detta serveras creme fraiche och hackad lök med dill.

Fransk Lantpaté 49:-

Lantpaté med mycket god smak av och kött och vitlök, till detta serveras cumberlandsås och cornichoner.

Två gånger snittar 49:-

En med gravad lax och hovmästaresås, den andra med räkor, ägg och majonnäs.

Tre gånger snittar 59:-

Snittar med ägg och sill, rostbiff med remoulad och rostad lök, gravad lax med hovmästaresås.

Löjromstoast 69:-

En rostad brödsnitt toppad med äkta löjrom serveras med finhackad lök och citronklyfta.

Varmrätter Kött:

Fläskhare 118:-

Ungsgrillad kotletrad med mustig skogssvampsås och råstekt potatis samt brynta brysselkål.

Fläskfilé Polignac 128:-

Helstekt Fläskfilé med portvinsstuvade champinjoner och råstekt potatis samt broccoli.

Lyxspett 138:-

Kockens Specialspett med oxfilé, fläskfilé, korv, bacon, lök och paprika samt två såser bearnaise- och barbequesås.

Wienerschnitzel 188:-

Schnitzel på kalvytterfilén serveras med rödvinssås, gröna ärtor, citrongarnityr och stekt kulpotatis.

Fläskfilé Baden 168:-

Helstekt Fläskfilé med murkelsås tillagad på vårt goda recept, serveras med purjolökspotatis samt päronhalva med vinbärsgelé.

Oxfile a la Krogen 198:-

Grillad Oxfile täckt med läckert god gorgonzolasås spetsad med vodka samt skivad råstekt potatis och varma grönsaker.

Tornedos 208:-

Den bästa biten av oxfilén serveras med tryffelsås och varma grönsaker samt fransk gratängpotatis.

Skomakarepanna 168:-

Strimlad fläskfilé och bacon i krämig champinjonsås spetsad med portvin samt gratinerad duchessepotatis.

Svensk Biffstek 146:-

Mörad utskuren ryggbiff, lättstekt med brynt lök och skysås samt stekt kulpotatis.

Fläskfilé Charlemange 168:-

Helstekt fläskfilé med bearnaisesås och champinjonstuvning i botten samt blomkål, skivad råstekt potatis.

Sweitserschnitzel 174:-

Dubbelvikt panerad kotlettfile fylld med ost och bayonneskinka serveras med rödvinssås och gröna ärtor samt stekt potatis.

Kalvfile Oscar 199:-

Den klassiska kalvfilén med bearnaisesås, hummergarnityr och stekt kulpotatis.

Grönpepparfile 189:-

Helstekt oxfile med grönpepparsås och råstekt lökpotatis samt smörfrästa parisermorötter.

Rosépepparfilé 189:-

Helstekt oxfilé med krämigt god rosépepparsås och blomkål till detta serveras potatis och morotsgratäng.

Grillad Ryggfilé 148:-

Helstekt ryggfilé trancheras i tunna skivor och serveras med rödvinssås och gratängpotatis samt baconlindad haricots verts.

Black and White 199:-

En bit vardera oxfilé och fläskfilé med två olika såser, bearnaise- och tryffelsås samt grillad klyftpotatis med broccoli.

Rådjursadel 239:-

Sadeln grillas i ugn och därefter fileas läggs tillbaka i sadeln till denna rätt serveras kantarellsås, portvinssås och päronhalvor med vinbärsgelé samt råstekt potatis

Varmrätter Fisk:

Halstrad Laxfilé 149:

Gravad Laxfilé halstras lätt serveras med hovmästaresås och gratinerad duchessepotatis.

Havssymfoni 178:-

Pocherade bergtungsfiléer och lax i hummersås, serveras med broccoli, smördegsfiskar med stenbitsrom samt gratinerad duchessepotatis.

Bergtunga Exklusive 169:-

Pocherad Bergtunga med hummersås och grön sparris samt gratinerad duchessepotatis.

Forell 138:-

Grillad hel forell på grönsaksbädd till detta serveras vitlökssmör och ångkokta dillpotatis.

Till samtliga varmrätter ingår ombjudning, sallad i skålar upplagt snyggt i buketter.

Dessert:

Ostbricka 59:-

Tre sorters ost, kex och frukter.

Chokladmandeltårta 44:-

Mandeltårta överdragen med choklad garnerad med mandarinvispgrädde.

Pannkakstårta 39:-

Med fyllning av hallonsylt och vispad grädde.

Bröllopstårta 55:- Valfri bröllopstårta i våningar.

Mousse i Cupa 48:-

Vit och brun chokladmousse i cupa med vispgrädde och blåbär.

Cocktail 39:-

Blandad fruktcocktail toppad med riktig vispgrädde med smak av likör.

Äpplekaka 45:-

Varm äpplekaka med krämigt god vaniljsås.

Chokladpudding 45:-

Fyllig och god chokladpudding serveras med zabaionesås.

Melonkorg 47:-

Urholkad melon fylles med färska frukter till detta serveras likörgrädde.

Charlotte Russe 46:-

Citronformage på sockerkaksbädd och jordgubbssylt.

Studentmeny

Kall rostbiff med barbequesås och fransk gratängpotatis. 90:

Kyckling roasterklubba med bearnaisesås och vookgrönsaker samt råstekt potatis. 119:

Kallskuret med kalkonbröst, rostbiff och pickles, remoulade samt hemlagad potatissallad. 95:-

Tacosbuffé med tacoshells, tacoskött, jalapeno, tomatsallad, färsk sallad, cidney beans, riven ost, avocadocrema och mycket mera. 129:-