

# CATERING

By PONTUS FRITHIOF

## Menyer Nacka Strand Möten och Event

### Varm buffélunch

Kalvfärsbiffar

Brynt smör/rödvinssky, ärtor och sockerärtor, potatispurè, rårörda lingon

Oxbringa Pepparrot

Rimmad oxbringa med pepparrotssås, rostad palsternacka, riven pepparrot och potatis

Bakad Kolja

Dillbakad koljafilé med fänkålssallad, saffransaioli och tomatiserad vitvinssås

Gårdskyckling Coq au Vin

Rödvinsbräserverad gårdskyckling med champinjoner, steklök och rökt sidfläsk, med potatispurè

Biff a'la Lindström

Nötfärsbiffar med kapris och rödbetor, serveras med rödvinssås, persiljesmör och stekt kulpotatis

### Stående lunch i engångslåda

Kyckling Coconut Bowl

Pokebowl med svart ris, syrad kål, mango, groddar, chilimarinerad gurka, bakad kyckling, rostad kokos och chilimajonnäs

Högre Bulgogi

Nattbakad högre, sushiris, kimchi, råstekta böngroddar, bok choy och gochujangdressing

Lax Salad Provencål

Örtstekt lax med matvete, rostad zucchini, grillad paprika, bakade tomater, oliver, tapenade

### 3 rätters middag

Laxtartar

Olivcremè, grillad paprika, syrad snackgurka, ruccola och riven parmesan

Majskyckling Bourignone

Örtstekt majskycklingbröst med champinjoner, steklökar, rökt sidfläsk, serveras med rödvinssås, tryffelpotatispurè och krutonger

Chokladterriner

Gjuten chokladterriner med pistagenougatine, hallon och maräng

Moms tillkommer, 12%