

Meny komponerar ni från rätterna nedan

FÖRRÄTT

Laxtartar med melon, dillolja, toppad med gurka och svart sesam
Cedergrenska Tornets toast skagen toppad med rom
Sötpotatissallad med rostade valnötter och gorgonzolasås
Svampsoppa med gullökconfit, Västerbottensflarn, friterad kungsmussling och rosmarinbröd

VARMRÄTT

Halstrad röding med citrusmarinerad fänkål, rökt potatismos med spenat och vitvinsås
Havsabborre med potatisgratäng och bacon, haricotsverts och hummersås
Majskyccklingfilé, grönsaksratatouille och krispig mandelpotatis
Kalvmedaljonger med karamelliserad chevréost, grönsaksmuffin och svampsås med portvin Helstekt ryggbiff med blomkåls crème, friterad potatis, rucola, parmesan och rödvinsky
Tillägg för följande varmrätter 55 kr p.p
Lammracks med potatisconfit, rostat pumpamos och svartvinbärssås
Lammytterfilé med kastanjcrème, kungsmussling och cognacsås
Filébiff med carpaccio av rotselleri, potatiskaka och calvadossås

DESSERT

Cappuccino Crème brûlée med krispig mandel
Citronmousse med halloncurd och havreflarn
Chokladterriner med mandarinsås
Hjortronparfait med mylta och smulor
Hallonsorbet med bärsås
Ostbricka med hemlagade marmelader och tillbehör

DRYCK

Ett glas mousserande vin till välkomstdrink alt. alkoholfritt mousserande
Ett glas av Tornets vin till förrätt alt. alkoholfritt vin eller lättdryck
Två glas av Tornets vin till varmrätt alt. alkoholfritt vin eller lättdryck
Kaffe/te

UTRUSTNING

Genuin bordsdekoration i harmoni med lokalen
(linne, ljus, kandelaber och små blomsterarrangemang)

PRIS

1275 kronor per person

VILLKOR

*OBS! Priset gäller för samma meny för hela sällskapet (självklart tar vi hänsyn till personer med allergi etc.)
Minimiantal 20 gäster. Gäller från 2022-01-01, med reservation för eventuella prisändringar. Pris inkl. moms.*

Vanliga tillägg till vårt Högtidspaket

Ett glas champagne till välkomstdrink - 35 kr p.p
Tornets utvalda viner till middagen

Förrätt - 20 kr p.p
Varmrätt - 40 kr p.p

Kanapéer till välkomstdrink - 55 kr st
Kräftstjärtar med avokado och lime
Kallrökt laxrulle med gurka, pepparrot och lök på rågbröd
Skagen med löjrom och dill på toast
Rökt renstek med pepparrot på kavring

Rökt ankbröst, körsbärsarmelad, tryffelcrème och honungsrostade valnötter Serranoskinka med parmesankräm och rostade pinjenötter Mini tartelett fylld med svamp, ost och spenat

Brieost med fikonarmelad och krasse på surdegstoast
Chevré med honung och valnötter

Jordgubbar till välkomstdrink - 80 kr p.p
Dessertvin - 85 kr p.p
Avec - 110 kr p.p
Vickning - från 45 kr p.p

DJ med egen ljus/ljudanläggning
Priser från 7500 kr

Buss- eller båttransport av gäster,
kontakta oss för offert.

OBS! Priset gäller för 2022-01-01 och vissa tillägg kan vara säsongsbetonade. Därmed viss reservation för eventuella prisändringar. Pris inkl. moms.

