



HOVÅS KALLBADHUS

RESTAURANT CAFÉ FESTVÅNING KONFERENS

MENYFÖRSLAG FÖR MINNESTUNDER

Kallbadhusets Laxdelux

– en kombination av varmrökt och gravad lax med pepparrotscrème, hovmästarsås, smörslungad potatis och primörer

250:-

Rimmad pocherad torsk

med brynt smör, pepparrot, handskalade räkor, hackad ägg, dill och citron

295:-

Fisk och skaldjurssymfoni med aioli

– en krämig saffransdoftande fisk och skaldjursgryta

275:-

Hovåsbuffé:

Kallrökt lax, gravad lax, skagenröra, örtbodyad fläskfilé, potatis-rotfruktssallad, blandad sallad, 2 sorters dessertostar med fikonmarmelad

395:-

I samtliga rätter ingår hembakat bröd och smör, mineralvatten/lättöl, kaffe/te

*

Vit Princesstårta med duvor från brödduset i Askim 85:-

Crème brûlée med hallonsorbet 125:-

Hembakad chokladkaka 55:-

.....
Önskar ni inleda med ett glas mousserande och tilltugg har vi alternativ från 95 kr/glas

Dryck:

Vitt Vin: D à lamel Chardonay Lapostolle

Rött Vin: Ribera del Duero 2011

85:-/glas

.....
I Priset ingår kostnad för personal, porslin, linnedukning, ljus, städning och enklare blomsterarrangemang, där ni själva kan komma med egna färgönskemål. Vi kan

även skraddarsy er meny efter egna önskemål

Samtliga priser inkluderar moms.

*

