



INFORMATION

Allergier

*Flera av våra rätter är gluten, mjölk & laktosfria.
Dessa är Markerade med (G) (L) eller (M) efter maträtten.*

*Utöver detta går vissa rätter att ordna fria från dessa allergener.
Fråga oss så kommer vi fram till en lösning som fungerar.
I vissa fall kommer priserna behöva ändras i & med ökade kostnader på grund av detta.*

Moms

*Moms 12% ingår i alla priser.
Minsta beställning, ca 10 personer per maträtt. (Specialkost undantaget)*

*Bröllop? Se även sidan "Fest- och bröllopsmenyer".
Där finns lite färdiga menypaket samt information om vad som gäller vid bokning till bröllop.*



DESSERTER

Passionsfrukts- & cocospannacotta. (G) 89 kr

*En fräsch smak av passion- & kokos.
Toppas med passionsfruktsglace.*

Financier 135 kr

*Financier med rubychoklad & hallon.
Toppad med björnbärsmakande färskostkräm.*

Crème brûlée. (G) 125 kr

Klassisk dessert som serveras med färska bär.

Chokladbavaroise (G) 125 kr

En blandning av mörk & ljus choklad bavaroise.

Husets chokladmousse 99 kr

Mörkchokladmousse på en botten av mandel & apelsin.

Husets chokladkaka. 115 kr

*Chokladkaka toppad med ett lager av nougat & mörk choklad.
Serveras med vispad vit chokladpannacotta, rubinsås & krossade hasselnötter.*

Husets Tiramisu. 119 kr

*Tiramisu på kökets vis.
Smaksatt med Amaretto, rom & Marsalavin.
Serveras med fördel direkt från form, 8 - 12 per form.*

Äppelpaj med en twist 95 kr

Äpplen, smuldeg & cheesecakekräm i en härlig kombination.

Citronfromage. (G) 99 kr

Serveras med färska bär.

Vegansk Chokladmousse (vegan) 90 kr

Vegansk chokladmousse serveras i glas.



TÅRTA & KAFFE

Bröllopstårter i valfri modell & smak. 106 kr

*Den mest sålda är vit Princesstårta i våningar
Detta exempel kostar 106:- per portion.*

Kaffe & bröllopstårta. 125 kr

Paketpris.

Kaffe. 24 kr

Inklusive socker, mjölk & påtår.