

KÖK *Landars* BAR

FÖRRÄTTER

Örtbakad rotselleri med kräm på gröna ärtor, granatäpple & grönkål samt kavringskrutong

Toast Skagen på hembakat bröd, hemslagen majonnäs, löjrom, jungfrusallad & dillolja

Sparrissallad med lättrimmad röding, löjromsvinaigrette samt dillemulsion

Landars varmrökta lax med färskost & pepparrot på hembakat grovt bröd, rotfruktschips och syrad lök

Carpaccio på nötkött från Fröslunda Eko Gård med örtkräm, parmesanost, picklad rödlök & balsamicovinaigrette

Tartar på rökt rulle från Fröslunda Eko Gård på grovt hembakat bröd, lök & äppelchutney samt krispig persilja

VARMRÄTTER

Ljummen sallad på färskpotatis, salladslök & betor serveras med bakad getost, sötpotatispuré, rostade pinjenötter samt vinaigrette på honung & champagnevinäger

Ljummen sallad på färskpotatis, salladslök & betor serveras med bakad getost, sötpotatispuré, rostade pinjenötter samt vinaigrette på honung & champagnevinäger

Lättrimmad torskrygg med örtbakad potatisfondant, hummersås samt spetskål

Svensk majsckling marinerad med örter och citrus serveras med potatispuré, primörer & champagnevinägersky

Helstekt, svensk kalv med potatis & jordärtskocksgratäng, portvinssky & syrade morötter med persilja

Svensk hjort med Pommes Anna, svartrotskräm, svamp & rosmarinsky

Svensk oxkind i mustig rödvinssås, mandelpotatispuré, rostade morötter & jordärtskockschips

KÖK *Landars* BAR

DESSERTER

Chokladkaka med hallonmousse & passionsfruktssås

Rabarb / jordgubbskompott med vaniljpanacotta & smörstekt sockerkaka

Romkokta körsbär med choklad & mandelkaka samt citron & vitchokladparfait

Creme Brulé med färska bär & havreflarn

Vit choklad & cognacskaka med yoghurtmousse samt apelsin och havtornsgranité

Äppelkaka med kardemummaparfait samt kolasås med lime

BOKA CATERING

1 rätt, miniantal 8 pers 275 kr

2 rätters, miniantal 8 pers 390 kr

3 rätters, miniantal 8 pers 490 kr

Om ni önskar hyra personal- kontakta oss på info@landars.se så skickar vi en offert