



CATERING / EVENT

FÖR BÅDE STORA SOM SMÅ

Allt från födelsedagkalas till företagsevent med inspiration från det japanska/koreanska köket. Det går även att boka våran food truck, samt våran övervåning för erat event.

Har ni egna ideer eller förslag, så ring gärna oss för er önskan.

*Annas 076-186 09 69
Restaurangen 072-397 59 49*

Eller skicka förfrågan via kontaktformuläret.

EXEMPEL PÅ MENY

210 KR PER PERSON

*Gravad entrecote med yakinikusås.
Biff tartar (gjord på oxfilé) serveras med chilimajonäs, rostad kapris och koriander.
Koreansk kålsallad.
Laxsashimi med strimlad salladskål och soja, sesamvinägrett.
Glasnudelsallad.
Miso soppa.*

*Dessert 60 kr
Frukt- och bärsallad med limejuice och sesamflarn.*

320 KR PER PERSON

*Sotad lax med blomkålscream.
Sojabrässerad högrek med avokadosallad.
Steambun med slowcooked pork, chilimajonäs, salladskål och syltad rödlök.
Lågtempurerad ryggbiff med yakinikusås i salladskål.*

*Dessert 60 kr
Sojaplättar med bärkompott, vispad vaniljgrädde och marängkross.*