



BRÖLLOPSMENY

Fördrink

Champagne 125 kr / pp

Mousserande 85 kr / pp

Tilltugg till drinken:

Nötter och salta pinnar: 10 kr / pp

Färska jordgubbar: 20 kr / pp

Meny nr 1:

Förrätt:

Kalvcarpaccio på spenatbädd med örtolja och friterad palsternacka

Varmrätt:

Pocherad spätta med räksås och pressad potatis

Dessert:

Fläderblomspannacotta med lime och mynta 395 kr / pp

Meny nr 2:

Förrätt:

Laxmosaik med örtromsås

Varmrätt:

Helstekt fläskfilé med ladugårdens potatis (potatis, palsternacka, morötter, rotselleri, röd paprika, gul paprika, gul lök) och en doft av färskmalen svartpeppar serveras med cherrygräddsås.

Dessert:

Citrontartelette med italiensk maräng 395 kr / pp

Vinpaket:

Ett glas till förrätten, ett glas med påfyllning till varmrätten och 1 glas till desserten 250 kr / pp



BRÖLLOPSMENY

Vickning:

Kokt korv med bröd	25 kr /pp
Jansons frestelse med hårt bröd, smör, ost och rödbetor	55 kr / pp

Övrigt:

Möblering och linnedukade bord: 40 kr / pp

Vi fakturerar 40 % av den beräknade kostnaden 30 dagar före det aktuella datumet resterande betalas i samband med arrangemanget

Ni betalar för det gästantal som är bokad, vi accepterar mindre bortfall, upp till 10 personer så sent som 3 dagar före det aktuella datumet.

Erik XIV
Gerdsling Mat Hantverk
Örbyhus Slott, Ladugården
748 95 Örbyhus

Telefon 0761-888985
Mail info@erik-xiv.se

Företaget innehar F-skattsedel
Bankgiro 5238-2728
Momsreg.nr SE660506328501
Organisationsnr. 6605063285