



# MENYFÖRSLAG

2017

*Höst och vinter*

För beställning och frågor,  
kontakta Nataniel, John, Johan eller Anders:

[info@lanthandelns catering.se](mailto:info@lanthandelns catering.se)



08-446 75 93



*Menyförslag . 2017 . Höst och vinter*

## MIDDAGSMENY 1

### Pocherat ägg

Från Sanda hönseri med långlagrad sherryvinäger, skogssvamp, vilda örter, varmrökt fläsk och lökcreme

*Chardonnay*

Vegetariskt alternativ:

### Pocherat ägg

Från Sanda hönseri med långlagrad sherryvinäger, skogssvamp, vilda örter och lökcreme

*Chardonnay*

\*

### Rödingfilé

Bakad på låg temperatur  
med gräddkockt spetskål, spenat och ekologisk persiljerot

*Beaujolais-Villages Cuvée à l'Ancienne*

Vegetariskt alternativ:

### Tryffelartelette med svartrot

Bondbönor, pumpa, ekologisk persiljerot och svart tryffelcreme

*Beaujolais-Villages Cuvée à l'Ancienne*

\*

### Mjukbakad krämig choklad

Kryddglass och flamberad ananas

*Muscadelle*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

## Priser

Meny mat, per person 495 kr

Dryckespaket, per person 340 kr

Alla priser är exklusive moms.



*Menyförslag · 2017 · Höst och vinter*

## MIDDAGSMENY 2

### Kryddstekt tonfisk

Avokadocreme, grapefrukt, mango  
samt en liten sallad med finstrimlad rättika, morot och örter

*Sancerre*

Vegetariskt alternativ:

### Stekt avokado

Avokadocreme, grapefrukt, mango  
samt en liten sallad med finstrimlad rättika, morot och örter

*Sancerre*



### Stekt ankbröst

Rostade vinterplommon med miso, pumpa  
och kryddig sky

*Pinot Noir*

Vegetariskt alternativ:

### Vinbrässerad pak choi

Rostade vinterplommon med miso, pumpa  
och kryddig sky

*Pinot Noir*



### Karamelliserat vinteräpple

Citrongräs, lättvispad grädde och rostad mandel

*Tokaji*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

### Priser

Meny mat, per person 550 kr

Dryckespaket, per person 370 kr



*Menyförslag · 2017 · Höst och vinter*

## MIDDAGSMENY 3

### Halstrad pilgrimsmussla

Vitlökscreme, kapris, oliver, små ärtor  
och vattenkrasse

*Riesling*

Vegetariskt alternativ:

### Bakad ekologisk rotselleri

Vitlökscreme, kapris, oliver, små ärtor  
och vattenkrasse

*Riesling*

\*

### Stekt hjortinnanlår

Långpeppar, mandelpotatispuré, rostad pumpa, schalottenlök  
och rödvinsås smaksatt med citrus

*Côtes du Rhône, Cuvée des Galets*

Vegetariskt alternativ:

### Tryffelartelette med Karl Johansvamp

Bondbönor, pumpa, ekologisk persiljerot och svart tryffelcreme

*Côtes du Rhône, Cuvée des Galets*

\*

### Citronpaj

Mjuk maräng, sockerdragerade valnötter från Österlen  
och sorbet av gotländska ekologiska jordgubbar

*Le7 - lätt mousserande desservin av Gamay Noir*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

## Priser

Meny mat, per person 650 kr

Dryckespaket, per person 370 kr



*Menyförslag · 2017 · Höst och vinter*

## EXTRA KOSTNADER

### FÖR MIDDAGAR

---

Önskar ni kanapéer eller annat tilltugg innan middagen?  
Se våra mingelmenyer!

### Priser

#### Personal

---

Serveringspersonal, per person och timme	495 kr
--	--------

---

Hovmästare, per person och timme	695 kr
----------------------------------	--------

---

Kockar på plats, per person och timme	695 kr
---------------------------------------	--------

#### Hyrgods

---

Hyrgodpaket middag - glas, porslin, bestick, linne etc, per person	120 kr
--	--------

#### Välkomstdrink

---

Prosecco, per glas	70 kr
--------------------	-------

---

Crémant, per glas	95 kr
-------------------	-------

---

Champagne, per glas	120 kr
---------------------	--------

#### Avec

---

Cognac, Calvados eller Baileys, 4 cl	80 kr
--------------------------------------	-------

Alla priser är exklusive moms.