

BRUNCH, LUNCH, FRUKOST & FIKA

(Nedan finner ni några exempel – vi kan göra mycket annat. I samråd med kunden tar vi fram det som passar bäst för er.)

Lunch (som två rätters 475kr/pp eller som trerätters 525kr/pp)

- 2 drinktilltugg efter säsong, av vilka en alltid är vegetarisk
- Grillad kalventrecote, med dragon & libbsticka emulsion, säsongsgroent i olika färg och form.
- Minidessert efter säsongens frukter och bär

eller

- 2 drinktilltugg efter säsong, av vilka en alltid är vegetarisk
- Halstrad finsk ekologisk lax med pepparrots- och krasse färskost, kokt citronpotatis och dillolja
- Bakad choklad i glas med salt kolasås och lättvispad lantgräde

Mingel Brunch Buffé (495 kr/pp)

- Skagen med surdegs crisp & picklad rödlök
- Svartkål och broccolini sallad med vår egen gravade regnbågslax (odlad på Åland) med färska örter, gallringgurka, råhyvlat fänkål & äggcrème
- Rostad sötpotatissallad, kronärtskockor, persilja & grillad paprika
- Chicken wing's Buffalo style med stjälselleri
- Baguetter med lagrad Gruyere ost, örtskott och fikonmarmelad
- Plättar med lättvispad gräde och egen kokt sylt på blandade bär
- Juice, smoothie, kaffe & the

Frukost Buffé (185kr/pp)

- Två små surdegs mackor med olika pålägg
- Färskpressad juice
- Nybryggt kaffe eller te från Kersh lokala rosteri i Gustavsberg
- Liten bit kaffegodis

Eftermiddagskaffe (135kr/pp)

- Nybryggt kaffe eller te från Kersh lokala rosteri i Gustavsberg
- Liten kaffegodis buffé med 3 olika sorter

Mindre ändringar kan förekomma beroende på råvarors säsonger.

Kostnad för personal tillkommer för grupper under 20 personer.

Moms tillkommer på alla priser med 12% mat och 25% på dryck.

