

Höstcatering från The Chef

VILDMARK – *goda smaker över öppen eld.*

Här har vi komponerat menyn du bäst avnjuter utomhus på din favoritplats. Vi förbereder maten ihop med kolstålspannor, bestick, kaffekannan mm. Du gör upp elden och samlar familjen, kollegorna, gänget. Självklart går denna vildmarksmeny att avnjuta inomhus också!

Förrätt: Tunnbrödsrulle med rökt sik-mousse och syrad majrova
Varmrätt: Boeuf Bourguignon på älg med rotsaker, vindelnrökt fläsk, västerbottenostkräm, hårt tunnbröd och sallad
Efterrätt: Blåbärssmulpaj med vaniljsås
335kr/person

FJÄLL – *mustig buffé*

Krämig svampröra med lingon och granskott, Norrlänsk rökt karré, Brieost och lingonmarmelad, Friterat tunnbröd med Grevéostkräm, Rökt älg hjärta med pepparrotsfärskost, Romansallad med syrade kantareller och granatäpple,
Hjortrostbiff men tryffelstuvad svartrot
Mandelpotatispuré med västerbottenost, Bröd och smör
325kr/person

FJÄLL & HAV

Ta möjligheten att uppgradera vår FJÄLLMENY med lite HAV.

Ceviche på kräftor
Hummersoppa med syrad majrova
Rökt sikmousse i krustad
Enbärsgravad röding med fröknäcke
450kr/person

Dessert – *finns alltid plats för sötsaker!*

Höstig Pavlova med blåbärsmousse, lemoncurd, sockrade lingon och rostad mandel.
75kr/person

www.thechef.nu 0660-309000, ovik@thechef.nu