

Vintercatering 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

MIDVINTER – *värme i vintermörkret*

Förrätter/plock: -Soppa på jordärtskocka
-Heta jätteräkor med jalapenomajonnäs
-Bakad brie med nötter och granatäppelkärnor
-Japansk råbiff med rostade jordnötter och koriandermajonnäs
-Grönsallad med grillad paprika och gremolata

Varmt: -Pastramibakad regnbåge med skaldjurssås
-Ört och vitlöksbakad nötrulle
-krossad potatis med örtolja och västerbottenost

Dessert: Chokladfondant med kardemummagrädde och marinerade björnbär
395kr/person

Välkommen att boka via
www.thechef.nu 0660-309000, ovik@thechef.nu