

## Provianten Beställningsmenyer

*Vi arrangerar alla typer av arrangemang i våra härliga lokaler. Här är ett antal förslag man kan välja & vraka ifrån. Men hittar ni inte det ni önskar så kan vi givetvis sätta ihop ett förslag efter Era önskemål.*

### Drinktilltugg

Löjromschips – crème fraiche – gräslök 39.-

Serranoskinka – Manchego – tomat 39.-

Tonfisk – avokado – chilicrème 39.-

Hummus - chiliolja – friterad tortilla 35.-

Nocellara Oliver 35.-

Guacamole – tortilla 45.-

*Beställ lite god snacks till fördrinken för en härlig start på arrangemanget!!*

### Tre Rätters att komponera & välja

Färsk tonfisk – avokadosalsa – soya sesamdressing – rostad vitlök – koriander 145.-

Serranoskinka – Buratta -basilika marinerad melon – pinjenötter – grillat lantbröd 145.-

Toast Skagen – hembakat filmjölsbröd – örtsallad – citron – forellrom 135.-

Chevré - marinerade betor – chilirostade pumpafrön – citronhonung 125.-

-:-

Kryddstekt ryggbiff – tomat/löksallad – Bearnaisesås – pommes frites 295.-

Torskrygg – bakade betor – hackat ägg – skirat smör – riven pepparrot – färskpotatis 295.-

Majskycklingbröst – grillad sparris – citronhollandaise – saltrostrad färskpotatis 255.-

Ljummen Sparris & färskpotatissallad – kronärtskocka – tomat – rucola samt majsfriterad Tofu samt tryffeldressing 255.-

-:-

Creme Brule Vanilj – färska bär 85.-

Choklad Brownie – vaniljgrädde – färska jordgubbar 115.-

Pavolva – passionsfrukt – vispad grädde -säsongens bär 95.-

Chokladtryffel 38.-

*Att bli serverad en sittande middag runt våra runda trevliga bord är ju alltid lyxigt, gott & hjärtligt. Vällagad mat, lagad från grunden med omsorg är vår devis.*

## **Stora Skaldjursplatå Middagen**

*Börja med en härlig mustig & gräddig hummersoppa, fortsätt med skaldjursplatåer som dukas fram på borden & avsluta med en krämig & knäckig Brule!!*

Skaldjursoppa smaksatt med cognac – stekt Västerbotten toast – räkor

-:-

Pinfärska Smögen räkor - nykokta havskräftor - Rökte räkor – krabbspjäll - varma blåmusslor kokta med vitvin & vitlök - Skagenröra - ljummen Västerbottenostpaj – aioli – chilimajonnäs – nybakat surdegsbröd – smör

-:-

Crepe Brule – färska bär

775.-/ per person

*Njut av härliga skaldjur i en avslappnad miljö, det blir väl inte mer "Västkust Feeling"*

## **Lilla Skaldjurs Plateaun**

Pinfärska Smögen räkor - nykokta havskräftor - Rökte räkor – krabbspjäll - varma blåmusslor kokta med vitvin & vitlök - Skagenröra ljummen Västerbottenost paj – aioli – chilimajonnäs – nybakat surdegsbröd – smör

535.-

## Buffé förslag

Kryddstekt Tonfisk Tataki *Färsk tonfisk kryddstekt serveras med söt- soya ingefärssås*

Kyckling spätt *Chili, Ingefära & soya stekta*

Heta scampi i chili- & vitlöksolja *"Gambas al ajillo style"*

Spansk & italiensk Chark & oliver *Blandade chark, grönsaker & oliver*

Melon & jordgubbssallad med mynta & fetaost

*Vattenmelon & färska jordgubbar med mynta, olivolja, svartpeppar & smulad fetaost*

Slider – Mini burgare – chilidressing – cheddar

Tomat – & Mozzarella *Minitomater i olika färger, minimozzarella, basilika & svartpeppar*

Pastasallad på färsk pasta *Soltorkad tomat, rucola, grönsaker & parmesan*

Nybakat surdegsbröd – Vispad färskost

Gorgonzola – Tallegio – Marmelad *italienska ostar, druvor, marmelad & kex*

*395.-/pp*

## Mingel Meny

*En lite enklare buffé när man vill ta det lite mer soft!*

Kyckling – thaikryddade

Glasnudel sallad – soya – chili – grönsaker

Kålsallad – ingefära – sesam

Krossad gurksallad – chiliflakes – soya - fisksås

Friterad tortilla med dipp

225.-