



## Menyföreslag 2017

Tack för att ni anlitar oss på Albert för er måltid. Vi har komponerat olika 3 – rätters menyer som förslag åt er. Samtliga är noga utprovade och komponerade för att ge er en kvalitativ upplevelse.

Vill ni byta ut eller ändra i dessa så går det självklart jättebra. Priset sätts då utifrån det meny priset ni väljer varmrätten från.

**Priser är satta med förutsättning att alla i sällskapet väljer en och samma meny och är minst 15 personer.**  
**Menyerna bokas senast 5 dagar innan.**

### **Meny 1**

Räkoast med smak av pepparrot, dill, citron och ägg  
-----

Kycklingbröst från Mowitz i Hjärtum med risotto på säsongens gröna skafferi samt parmesanost, smörad kycklingbuljong samt bakade grönsaker  
-----

Husets creme brulé på klassiskt vis med sorbet och bär

Menypris: 495:-

Vinmeny: 345:-

Ölmeny: 225:-

Alkoholfri dryckesmeny: 175:-

### **Meny 2**

Sotad oxtartar med brynt svamp, dijonnaise, capris, brynt sojasmör, syrad lök och rova  
-----

Lågtempererad torskrygg med gräslök och musselsås, brynt smör och dillslungad småpotatis samt tunnhylade grönsaker  
-----

Frusen vit chokladcreme med hallonkärna, lakritscreme, kolacrunch och bär

Menypris: 595:-

Vinmeny: 345:-

Ölmeny: 225:-

Alkoholfri dryckesmeny: 175:-

### **Meny 3**

Löjrom från Spiken i Väneren med rostad brioche, rökt smetana och lök  
-----

Helstekt välhängd ryggbiff med rostad potatis och jordärtskockor därtill mörgermonterad rödvinsås  
-----

Isad citronmousse med inkokt päron, dulce de leche och crunch

Menypris: 640:-

Vinmeny: 345:-

Ölmeny: 225:-

Alkoholfri dryckesmeny: 175:-

Champagne: 125:-/glas  
Mousserande vin: 75:-/glas  
Bröllopstårta: 95:-/p  
Kaffe / The : 30:-/p

