



Menyföreslag 2017

Tack för att ni anlitar oss på Albert för er måltid. Vi har skapat 4 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.

Priserna är satta utifrån att alla i sällskapet väljer en och samma meny. Menyerna bokas senast 5 dagar innan.

Meny 1

Alberts räktoast med färskriven pepparrot och dill

*

Mowitz - kyckling med potatispuré samt ört och parmesanost - sås

*

Creme brulé med frukt och sorbet

475:-

Meny 2

Pilgrimsusslor med blomkålscreme samt brynt smör och rostad mandel

*

Utegris från Kinnekulle med rödvinsås, rökt sidfläsk samt potatis och vitlökspuré

*

Vit chokladparfait med citroncurd, rostad vit choklad och bär

575:-

Meny 3

Hemrökt ankbröst med kronärtskockspuré samt parmesanostsallad

*

Bakad rimmad torskrygg med blåmusselsås samt potatisbrandade och fänkål

**

Salt chokladgateaux med kolakräm och säsongens glass samt kardemummasmutor.

595:-

Meny 4

Tartar på fröjalax med misomajonnäs, sjögrässallad, rostat bovete och sesamfrö

*

Helstekt Oxfilé med jordärtskockscreme, bakade jordärtskockor samt bordelaisås

**

Hallon gratinerade med vit chokladmousse, därtill säsongens sorbet

645:-

