

## SÄLLSKAPSMENYER 2012

*Dessa menyer serveras till hela sällskapet och förbeställs senast en vecka innan bokningsdag om inget annat bestämts.  
Vänligen ange eventuella allergier, dieter eller specialkost vid bokning av meny, vi anpassar menyn efter förfrågan.*

*Priserna är angivna inklusive moms.*

---

### MENY 1

**INKOKT VÄNERABBORRE MED GOTLANDSSPARRIS**  
Björkrökt kalvlägg med majonnäs på kryddkrasse & svartbröd

**LAMM FRÅN IRLÄNDSKA ÄNGAR**  
Stekta toppmurklor, rödbetor från Ugglarp & ramslök

**KRISPIGA RABARBER**  
Vit choklad med krossat vete, glass på rostade jordgubbar & ängsyra

Meny 595 kr / 71 € per person  
Dryckespaket 450 kr / 54 € per person

### MENY 2

**SPANSK NATURLIG ANKLEVER**  
Inkokt havtorn med poppat ris, kryddtagetes & brynt biffkappa

**GRATINERAD LÅNGARYGG**  
Primörärter med wasabi, lantägg & citronströmming

**VANILJKRUSBÄR**  
Rostad kanellängd med mandelglass & varm kärnmjök

Meny 625 kr / 75 € per person  
Dryckespaket 450 kr / 54 € per person

**swedish taste™**

Restaurang | Matlagningsstudio | Konferens | Butik & kafé | Vinarkiv | Catering

031-13 27 80 [www.swedishtaste.com](http://www.swedishtaste.com)

## VÅRMENYN

INKOKT VÄNERABBORRE MED GOTLANDSSPARRIS  
Björkrökt kalvlägg med majonnäs på kryddkrasse & svartbröd

SKALDJURS BAKAD SLÄTVAR  
Burkrökta tomater från Viken & kronärtskocka

GETOST FRÅN HALLTORPS MEJERI  
Syltade anischampinjoner & baconbröd

KRISPIGA RABARBER  
Vit choklad med krossat vete, glass på rostade jordgubbar & grön ängsyra

Meny 635 kr / 76 € per person  
Dryckespaket 595 kr / 71 € per person

---

*Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn*

swedish taste™

Restaurang | Matlagnings-  
studio | Konferens | Butik & kafé | Vinarkiv | Catering

031-13 27 80 [www.swedishtaste.com](http://www.swedishtaste.com)