

ANJOU'S
CATERING

Förrätter

- Skagenröra i smördegshjärta toppat med löjrom. 125 kr
- Rökt hjort i pepparotscreamé fraiche på kavring 125 kr
- Kräftstjärtsröra med smak av västerbottenost & kummin med rostat tunnbröd. 125 kr

Varmrätter

- Örtmarinerad helstekt biff med potatisgratäng, rödvinssky & dragoncreamé fraiche. 230 kr
- Helstekt fläskfilé med kantarellsås, ugnstrostade grönsaker & potatis. 205 kr
- Lättrökt fläskhare från roslagskött med potatiskaka och vitvinsstuvade champinjoner. 205 kr
- Fisksoppa med lax, torsk & räkor smaksatt med saffran, örträm & vitlöksbröd. 205 kr
- Ugnstekt lax med vitvinssås toppad med handskalade räkor & dill, serveras med kokt potatis. 220

Efterrätter

- Ostbricka med 3 ostar från Väddö gårdsmejeri, fröknäcke, kex & rosmarin-äppelmarmelad. 105 kr
- Passionsfruktscheescake toppad med exotisk frukt. 60 kr
- 2 lager chokladmousse i bägare med hallonspegel & bär. 60kr
- Vit choklad & vaniljpannacotta på kolabotten och limemarinerade jordgubbar. 75 kr
- Kladdkaka med tryffel, garnerade med bär och grädde. 75 kr

Alla priser är inkl, moms.