

BJÖRKHAGA

HOTELL & KONFERENS

n ä s t a n s o m h e m m a

NYÅRSCATERING

Förrätt:

Skaldjurstorn på örtslungad salladsbädd. Toppas med löjrom, hummer och västerbottenchips

Varmrätt:

Cognac- och pepparstekt oxfile med portvinsås, serveras med gräslök- och potatismuffins. Grillade cocktailtomater och baconlindade grönsaksknyte.

Alternativ:

Rimmad ugnsbakad torskrygg med kräftsås och halstrad citron, serveras med gräslök-och potatismuffins grillade cocktailtomater och baconlindade grönsaksknyte

Dessert:

Chokladmousse - black and white med rårörda vaniljhallon och rostade valnötter

Pris:

3 rätters 450:-

2 rätters 395:-

*All mat hämtas kall så att ni i lugn och ro kan äta, precis när det passar er.
Ni får fulla instruktioner av våra kockar på plats och en lapp med er hem.*

Hämtning sker hos oss på Björkhaga på nyårsafton mellan 12.00-15.00

