



Rederi Mälarstaden

RESTAURANG



ALLA PRISER
PER PERSON
EXKL / INKL
MOMS
Minimum
20 pers

BUFFÉER

REDERIETS BUFFÉ

Det kalla:

- Örtbakad laxsida med hollandaisesås
 - Kräftskagen på kavring
 - Grillad Rostbiff
- Krämig potatissallad med kapris, vårlök & örter
 - Sallad efter säsong
 - Hembakat surdegsbröd
 - Vällagrad prästost

Det varma:

- Stekt majsckling med 3 sorters rostad peppar
 - Ostgratinerad grönsakspaj
 - Cognacsås
 - Ugnstrostad färskpotatis

Dessert:

Kolapaj med blåbärskompott. Serveras med vispad grädde

PRIS: 375 kr / 420 kr

ITALIENSK BUFFÉ

- Salami Milano
- Fänkålssalami
 - Prosciutto
 - Bresaola
- Basilikamarinerad mozzarella
- Pastasallad med pesto, parmesan, oliver & rucola
 - Bön- & grönsaksragu
 - Melonsallad
 - Tapenade
 - Färskost med örter
 - Hembakat focaccia

Dessert:

Pannacotta med citron, hallon & maräng

PRIS: 295 kr / 330 kr

GRILLBUFFÉ

- BBQ-marinerad kycklingfilé
- Ört- & vitlöksmarinerad fläskkarré
- Korvar från Carlströms chark
 - Grillad laxsida
 - Majskolvar
- Caesarsallad med cocktailtomater, rödlök, parmesan & krutonger
 - Säsongens primörer
- Ugnsbakad svamp- & grönsaksragu
 - Potatisgratäng
 - Bearnaisesås
 - Tzatziki
 - Rödvinssås
- Hembakat bröd & smör

PRIS: 395 kr / 440 kr

FÖRSLAG PÅ FESTMENYER

MENYFÖRSLAG 1

Förrätt: Toast Skagen med en liten sallad
Varmrätt: Stekt majsckling med svamprisotto.
Serveras med portvinssky & rostade grönsaker
Dessert: Vaniljpannacotta med hallonkompott

VID VAL AV 3 RÄTTER: 385 kr / 420 kr
VID VAL AV 2 RÄTTER: 325 kr / 365 kr
ENBART VARMRÄTT: 250 kr / 280 kr

MENYFÖRSLAG 2

Förrätt: Bresaolarulle med smak av tryffel.
Serveras med långbakad tomatmix & liten sallad
Varmrätt: Halstrad svensk röding med Västerbottenbakelse.
Serveras med chablisås samt säsongens gröna
Dessert: Vitchockladmousse med chokladcrumble & passionsfruktsglaze

VID VAL AV 3 RÄTTER: 418 kr / 475 kr
VID VAL AV 2 RÄTTER: 365 kr / 415 kr
ENBART VARMRÄTT: 285 kr / 318 kr

MENYFÖRSLAG 3

Förrätt: Dill- & färskostfylld laxrulle med schalottenlök & paprikavinägrett.
Serveras med en liten sallad
Varmrätt: Örtstekt kalvfilé med rödvinssås,
sauteerade primörer & potatisterriner
Dessert: Kolapaj med jordgubbs- & passionssalsa.
Serveras med vispad grädde

VID VAL AV 3 RÄTTER: 445 kr / 505 kr
VID VAL AV 2 RÄTTER: 385 kr / 430 kr
ENBART VARMRÄTT: 312 kr / 345 kr

MENYFÖRSLAG 4

Förrätt: Löjrom på toast med crème fraiche, rödlök,
gräslök, citron & Västerbottenchips
Varmrätt: Oxfilé med calvadosås, karamelliserad svartrot & potatiskroketter
Dessert: Glasskupa på chokladbotten med mandelflarn & hjortronmylta

VID VAL AV 3 RÄTTER: 515 kr / 588 kr
VID VAL AV 2 RÄTTER: 455 kr / 490 kr
ENBART VARMRÄTT: 385 kr / 430 kr

VEGETARISK MENY

Förrätt: Palsternacksoppa med päronkompott,
rostade pumpakärnor & kuvertbröd
Varmrätt: Paella gjord på säsongens primörer med grillad portabello,
långbakad kvisttomat, örtskum samt friterad palsternacka
Dessert: Chokladtryffelkaka, serveras med hallonsorbet & mangosås

VID VAL AV 3 RÄTTER: 338 kr / 498 kr
VID VAL AV 2 RÄTTER: 378 kr / 423 kr
ENBART VARMRÄTT: 305 kr / 342 kr

