

B

**EDSBACKA
BISTRO
STRÄNGNÄS**

Viktig information!

Menyn gäller **15 personer** och uppåt. **Samtliga** personer i **sällskapet** måste enas om **likadana** rätter. Matbeställningen måste vara anmäld senast **fyra arbetsdagar** i förväg om vi ska kunna säkerställa råvarorna. Ändringar av antal gäster måste anmälas senast **tre arbetsdagar** före arrangemanget i annat fall **debiteras** fullt pris.

Allergier måste upplysas i förväg. Priserna är inklusive moms. Reservation för mindre ändringar i menyn. Är ni ett större sällskap och gjort en **förbeställning** på mat och ni blir färre än vad ni bokat för, kan en **avgift** tas ut om ni inte **meddelat** detta till oss i tid.

Välkomna!

edsbackabistro.se
strangnas@edsbackabistro.se

Önskar ni anpassad meny efter era önskemål?

Kontakta oss så träffas vi och pratar ihop oss.

HAR NI ALLERGI MOT NÅGON SPECIELL MAT?

vänligen meddela personalen vid beställning

För de små

Pannkakor med glass & jordgubbssylt 85

Köttbullar med kokt potatis, gräddsås & lingon 115



SÄLLSKAPSMENYN

SNACKS

Salta mandlar 45

Nice Oliver 45

FÖRRÄTTER

Marenes Ostron 38kr/st
med tillbehör

Klassisk toast Skagen 135
med Kalix löjrom

Löjromstoast 175
med löjrom 30g, rödlök, crème fraiche

Karl-Johansoppa 135
med rökt fläksida, vaktelägg & granskottsolja



MÄTTANDE

1/1 Toast Skagen 195
med Kalix löjrom

Bräserad oxkind 265
bräserad i rödvin med picklad silverlök, potatispuré och rödvinssås

Svensk entrecote 305
med klassisk potatisgratäng, rödvinssås och picklad silverlök

Torskrygg 275
med regnbågsrom, blåmusselsås med citron, säsongens grönsaker och dillslungad kokt potatis

Vegetarisk/vegan 255
Enligt kvällsmenyn

EFTER

Chokladbollar 45

Vaniljglass 75
med mandelmulor och nyponsås

Crème Brûlée 95
smaksatt med kaffe & Baileys

Rårörda hjortron & vit choklad 105
parfait smaksatt med vit choklad & stjärnanis, älgörtssirap, boveteknäck & harsyra