

B

EDSBACKA
B I S T R O
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 bokade för, kan en **avgift** tas ut om ni inte **meddelat** detta till oss i tid.

Kontakt

0152-163 00

Strangnas@edsbackabistro.se

www.edsbackabistro.se

Sällskapsmenyn sommar 2017

FÖRE

Marenes Ostron 38kr/st
med tillbehör

Salta mandlar 45

Nice Oliver 45

Klassisk toast Skagen 135
med Vätern löjrom

Löjromstost 175
*med Vätern löjrom 30g,
rödlök, crème fraiche*

Blomkålssoppa 135
*med rökt fläksida, vaktelägg
& granskottsolja*

MÄTTANDE

Bräserad oxkind 265
*bräserad i rödvin med
picklad silverlök, potatis
puré, rödvinssås*

Svensk entrecote 305
*med klassisk potatisgratäng,
rödvinssås & picklad silverlök*

Kummelrygg 265
*med regnbågsrom,
blåmusselsås med citron,
säsongs grönsaker &
dillslungad kokt potatis*

Vegetarisk/vegan 235
Bestäms vid önskemål

FÖR DE SMÅ

Köttbullar 115
*med gräddsås, råörda
lingon, kokt potatis*

Pannkakor 85
*med vaniljglass,
jordgubbssylt*

EFTER

Bakad getost 95
*med inkokt fikon, rostade
nötter, enskottsolja,
gammeldags Hjälmärknäcke*

Chokladbollar 45
*tre små med kokos,
chokladkräm*

Vaniljglass 65
*med chokladsås,
mandelsmulor*

Vispad pannacotta 95
*smak och tillbehör varierar
efter säsong*

Vit choklad & hallon 105
*Parfait, hallonkräm, färska
hallon, citronmeliss och mandel*

Crème brûlée 95
Smaksatt med kaffe och Baileys

