



Bröllopsmåltiden...

Att planera sin bröllopsdag och bröllopsmåltid är något extra speciellt. För oss på Nils H är det viktigt att dagen blir så som ni önskar och drömmer om. En del i detta är att maten avspeglar er som personer, därför är våra menyer bara förslag och vi specialsriver mer än gärna menyer utefter era önskemål. Vi kan med stolthet säga att vi tillagar all mat ifrån grunden och med stor förkärlek till våra skånska råvaror. Varmt välkomna att höra av er så planerar vi er måltid tillsammans allt för att dagen ska bli som ni precis som ni tänkt er.

Bröllopsmeny I

Kronärtskockscheesecake serveras med halstrad pilgrimsmussla, inkokt kronärtskocka, örtsallad och nässelkräm. Här till hembakat surdegsbröd och vispat smör

Kalvrygg med citron och timjansås, sommarkantareller och säsongens primörer vid sidan en potatisbakelse med smak av brynt smör

Björnbärsmousse med inkokta päron och vaniljkräm

Pris per kuvert 495 kr

Bröllopsmeny II

Kakao och pepparrökt ankbröst med bakade äpple serveras på syrlig örtsallad med morotskräm med toner av vanilj. Kuvertbröd och vispat smör

Halstrad hälleflundra serveras med hummerbakelse och hummersås, dillbakad persiljerot smörslungad potatis och sommarprimörer

Citron och flädermousse på bakade rabarber med chokladkräm och jordgubbar

Pris per kuvert 495 kr

Bröllopsbuffé

Från grillen
Kalvbringa, ryggbiff och lax

Tillbehör
Färskpotatissallad med brynt smör och örter Spenatsallad
Matvete med smak av grillad citron
Marinerade rädisor
Dillbakad gurka
Tomatsallad
Vattenmelon med mynta och mozzarella
Inkokt shiitake
Nils H's BBQ-sås
Gul tomat och aprikosketchup
Hembakat bröd och smaksatt smör

Pris per kuvert 315 kr

Kontaktpersoner
Peter Ehk | Malin Wahlström

Telefon | 042-165850

E-post | info@nilsh.se
Hemsida | nilsh.se

