



Nils H´s Festmenyer

Festmeny "Hav"

"Carpaccio" på skånsk, bakad kalv med prästostkräm och timjanolja.

-

Halstrad sejrygg med kronärtskocka och grönsaksbrunoise., silverlöksdolmar och kronärtskockasås.

-

Lakritspannacotta "Konserv" med Granny Smith-sorbet och hibiscuskokta äpplen.

Pris per kuvert: 395 kr

Festmeny "Sjö"

Gurkgazpacho smaksatt med lime, bakad kräftstjart på örtroyal samt örtcrudité

-

Murkelfärserad Vombsjöröding med färsfylld toppmurkla, serveras med potatis-millefeuille och sticklök.

-

Bittermandelflarn med lemoncurd och färska bär samt vispad creme fraiche

Pris per kuvert: 395 kr

Festmeny "Hage"

Sotad lax från Brännäs på primörsallad med laxrom, syrad schalottenlök och rökt majonnäs

-

Oxfile i bit, potatisrulle med kräm på rotgrönsaker samt rödvinsås, och örtolja

-

Kondenserad mjölk mousse, karamelliserade kaffebönor och jadekräm

Pris per kuvert: 425 kr

Moms tillkommer med 12 %.

Personalkostnader tillkommer

Har Ni frågor & funderingar är ni välkommen att kontakta oss +4642165850 alt. info@nils.se