

Bankettmeny

1. Rökt hjortmousse, kavring, brynt smör, toppad med lingon och gräslök
Örttoppad fjällröding fylld med pilgrimsmussla och grädde, serveras med Sandefjordsås
Semifreddo med hallon och rostad mandel
Alt. två rätter **535 kr**
460 kr
2. Rökt laxkupa med blomkålscreme, forellrom och dillknäcke
Kalvmedaljonger med champinjoner, lök, tomat och persilja i mustig rödvinssås, serveras med strimmelpotatis
Passionsfruktsparfait, choklad-tartlette, kolapannacotta
Alt. två rätter **565 kr**
495 kr
3. Krämig räk- och kräftsallad med citronpärlor och knäckekesticks
Helstekt ryggbiff "4+marmorering", chilipepparsås, serveras med vitlöksbakad Hasselbackspotatis
Ekologisk vaniljglasstårta från Sänkdalens gård med varm blåbärskompott
Alt. två rätter **545kr**
475 kr
4. Kräftsoppa med skaldjursfräs och grönkålsflarn
Hjortytterfilé med havtornssky och prästostkryddad potatis
Kolapannacotta med chokladcrisp
Alt. två rätter **535 kr**
460 kr
5. Körvelkryddad vitost med picklad rödlök och limeaioli
Grillad Portabello med bönor, paprika, purjolök och soltorkad tomatcreme, serveras med klyftpotatis
Äppelmulpaj med kanel och kardemumma, ekologisk vaniljglass
Alt. två rätter **475 kr**
410 kr

Dryckespaket

utvalda viner till din beställda meny

1. Ett glas kolsyrat vatten till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Kaffe **160 kr**
2. Ett glas mousserande vin/alkoholfritt alt.
Ett glas vin/alkoholfritt alt. till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Kaffe **285 kr**
3. Ett glas mousserande vin/alkoholfritt alt.
Ett glas vin/alkoholfritt alt. till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Ett glas dessertvin/alkoholfritt vin
Kaffe **325 kr**
4. Ett glas Champagne/alkoholfritt alt.
Ett glas vin/alkoholfritt alt. till förrätt
Ett glas vin med ombjudning/alkoholfritt alt. till varmrätt
Kaffe **295 kr**



LOUIS DE GEER
Konsert & Kongress i Norrköping

Buffémener

Asiatisk buffé

335 kr

Naanbröd med raita
Gurksallad
Krispig sallad med mango, rödkål, morot och salladslök
Het nudelsallad med räkor, chili och koriander
Grillad Pak choy med sesam och lime
Helbakad laxfilé med cashewnötter och teriyakisås
Kyckling satay med ris
Färsk fruktsallad med rostad kokosgrädde

Medelhavsbuffé (kall)

335 kr

Örtbröd smaksatt med vitlök
Burrata med tomat, balsamico och olivolja
Melon- och fetaostsallad med mynta
Ruccolasallad med granatäpple och rostad mandel
Chilikryddad lax
Tonfiskröra med oliver, kapris och saltorkad tomat (bruschetta)
Prosciutto, 2 x Salami
Cassarecce med paprika, kronärtskocka, spenat och Pecorino

Veganskbuffé

335 kr

Brytbröd
Hummus med saltorkad tomat och basilika
Örtmarinerade champinjoner och öländska bönor
Ananas, kiwi och melon
Cocktailtomater med mango, gurka och balsamico
Romansallad med picklad rödlök och vitkål
Ingefärsmarinerade tzayspett med vitlöksdressing
Fyllt paprika med oumph, chili och kokos
Pirog med anamma och rökt tofu
Grönsaksris

LDG Buffé

360 kr

Croissanter
Cocktailtomat, grillad paprika, kapris, senapsvinegrette
Mixad sallad med kronärtskocka, champinjoner och syrad rödlök
Skagenfylld mördegstartlett
Varmrökt laxfilé från Bråvikens rökeri med örtcreme
Chipotleglazerad kycklingfilé med ananas och mango
Tunnskivad fläskfilé, solrospesto med Västerbottenost
Potatis- och blomkålsallad med Dijon, honung och örter

Mingeltallrikar

1. Tunnskivad mangomarinerad kycklingfilé
Risonisallad med rostade grönsaker
Gräslökscremé **215 kr**
2. Varmrökt lax med citrussås
Potatissallad med vinaigrette
mixad sallad med cocktailtomater och rödlök **225 kr**
3. Chillimarinerade tzayspett med gurkyoghurt
Rostade rotfrukter/grönsaker **215 kr**

Smörgåsar/after work / lätta rätter

- Ciabatta med rödsolrospесто, tomat, mozzarella och basilika **95 kr**
- Brioche med rostbiff, honungssenap och rostad lök **95 kr**
- Wrap med räkor, gräslökscreme, crispsallad **145 kr**
- Caesarwrap med kyckling, bacon och rödlök **115 kr**
- Vegansk wrap med oumph, saltgurka, picklad vitkål & rödlök, BBQ dressing **115 kr**

Tilltugg

1. En trekantig dubbelsnitt med skaldjursröra,
en tunnbrödsrulle med rökt lax & pepparrotsost,
en canapé med Brie & druva **120 kr**
2. En minipaj med Västerbottenost & löjromscremefraiche,
en lufttorkad skinkroullad med saltorkad tomat & oliver,
en fröknäcke med Cambozola & marmelad **135 kr**
3. Fat med mingelplock: brödkorg, tapenade, Salami,
Prosciutto, oliver, ost-stavar, grissini **165 kr**



Dryck & info

Dryck:

Lättöl/läsk, 33cl.	30 kr/st.
Kolsyrat vatten, 75 cl.	60 kr/st.
Starköl, 33 cl.	60 kr/st.
Starköl, 50 cl.	64 kr/st.
Vin, glas	68 kr/st.
Vin, flaska	fr. 320 kr/st.
Snaps/avec, 4 cl.	96 kr/st.
Kaffe/thé	30 kr

Specialkost/allergikost:

Vår ambition är att alltid leverera likvärdig kvalité och innehåll på all förtäring för den som lider av någon typ av matallergi, detta kräver information i förväg samt noggrannhet vid leverans.

Vi behöver därför senast en vecka före genomförande information om anmälda allergier, listorna ska levereras i Excelformat med förnamn, efternamn samt allergi. Om man har väldigt omfattande allergi får gärna telefonnummer finnas med så vi kan ta kontakt om något är oklart alternativt bifoga lista på vilka råvaror man kan äta. Specialkost som beställs senare än ett dygn innan genomförande debiteras utöver anmält antal. Vi kan tyvärr inte tillgodose dieter.

Vi kan inte ta på oss ansvar för luftburna allergier då oftast flera sällskap vistas i våra lokaler.

Info:

Pris per person samt exkl moms om inget annat anges.

Minimum 30 gäster vid beställning av bankett samt buffémeny, är Ni färre i sällskapet-begär offert.

Vi arbetar kontinuerligt med miljö och klimatfrågor och nyttjar gärna lokala leverantörer.

Vi köper i **möjligaste** mån svenskt kött. Vi måste tyvärr reservera oss för tillgången på vissa av de produkter vi använder i våra menyer, ju längre framförhållning Du har i Din beställning desto större chans har vi att tillgodose Dina önskemål.

Vi är medlemmar i Östgötamat.

Vi serverar Löfbergs kaffe som är fairtrademärkt och ekologiskt.

Vårt bröd/ kaffebröd kommer från lokalt bageri.