

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 3 maj till 22 juni Valid may 3 to june 22

MENY 1 / MENU 1

Vit sparris med sauce hollandaise, krasse från köksträdgården och krutonger White asparagus with sauce hollandaise, cress from the kitchen garden and croutons

Friterad grillost med salsa roja, krutonger och vårprimörer Deep fried cheese with salsa roja, croutons and spring vegetables

Vispad vit chokladpannacotta med kolasås, inkokta bär och kaksmulor Whipped white chocolate pannacotta with caramel sauce, poached berries and cookie crumbles

560

VINPAKET / WINE PAIRING

2021 Henri Bourgeois, Petit Bourgeois, Loire
2020 Gérard Bertrand, Orange Guld
2018 Édes Szamorodni, Grand Tokaji
460

MENY 3 / MENU 3

Vit sparris med sauce hollandaise, krasse från köksträdgården och krutonger White asparagus with sauce hollandaise, cress from the kitchen garden and croutons

Grillad kalventrecôte med ramlökssmör, kalvsky och vårprimörer Grilled veal entrecôte with ramson butter, veal jus and vegetables

Vispad vit chokladpannacotta med kolasås, inkokta bär och kaksmulor Whipped white chocolate pannacotta with caramel sauce, poached berries and cookie crumbles

770

VINPAKET / WINE PAIRING

2021 Willa Volf, Riesling, Pfalz
2019 Frogs Leap, Zinfandel, Napa Valley
2018 Late Harvest, Royal Tokaji
570

MENY 2 / MENU 2

Vit sparris med sauce hollandaise, krasse från köksträdgården och krutonger White asparagus with sauce hollandaise, cress from the kitchen garden and croutons

Ångad rödingfilé med citronsmörsås och barigoulekokta vårgrönsaker Steamed filé of char with lemon butter sauce and barigoule poached vegetables

Vispad vit chokladpannacotta med kolasås, inkokta bär och kaksmulor Whipped white chocolate pannacotta with caramel sauce, poached berries and cookie crumbles

720

VINPAKET / WINE PAIRING

2018 F.E. Trimbach, Riesling, Alsace
2020 Dom. Dubost, Chardonnay, Beaujolais-Lantignie
2021 Vietti, Moscato d'Asti
570

MENY 4 / MENU 4

30g Löjrom från bottenviken med syrad grädde, smörstekt toast och rödlök 30g bleek roe from "Bottenviken" with sour cream, toast and red onion

Grillad kalventrecôte med ramlökssmör, kalvsky och vårprimörer Grilled veal entrecôte with ramson butter, veal jus and vegetables

Crème caramel med romgrädde Crème varamel with rum cream
890

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne
2019 Black Stallion, Cab. Sauv., Napa Valley
2016 Château Simon, Sauternes
750

Kontakta oss för bordsbokning
For reservation, please contact us
Telefon telephone: +46 (0)8 - 519 31600
E-post e-mail: info@luzette.se

Vi serverar en meny till hela sällskapet, självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost. Vi behöver beställningen två arbetsdagar före reservationen. Please note that we serve one menu for the whole party. We will of course take in consideration any types of allergies and special diet requirements. We need the pre-order atleast two working days prior to the reservation date.