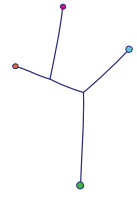


MENY FÖR STORA SÄLLSKAP



Menyförslag I

Getost gratinerade rödbetor, ruccola, balsamicoreduktion, och pinjenötter
Goat cheese grated beets, arugula, balsamicoreduction and pine nuts

Rôtisserad gårdskyckling med säsongens tillbehör och kycklingvelouté
Roasted farm chicken with seasonal condiment and chicken veloute

Choklادتårta med grädde och bär
Chocolate cake with cream and berries

535 kr per person

Menyförslag II

Ankleverterrin med äpplekompott och fikonsirap
Foie gras terrine with apple compote and pinenut vinaigrette

Pocherad rödingfilé med bräserverade grönsaker, bakad blomkål och sandefjordssås
Poached char fillet with braised vegetables, baked cauliflower and white wine sauce

Crème brûlée

675 kr per person

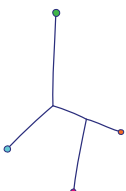
Menyförslag III

Luzettes laxtartar med najadlax, sotad lax och säsongens tillbehör
Luzette's salmon tart with smoked salmon, sautéed salmon and seasonal condiment

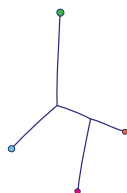
Steak Frites med haricots verts, bakad tomat, pommes frites och bearnaisesås
Steak frites with haricots verts, baked tomato, fries and bearnaise sauce

Frukt- och bärtarte med sorbet och vaniljkräm
Fruit and berry tart with sorbet and vanilla cream

575 kr per person



MENY FÖR STORA SÄLLSKAP



Vid förfrågan vänligen maila oss:
info@luzette.se

Vänligen notera att till sällskap om åtta eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.
Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.

*Please note that for parties of 8 people or more the same menu is to be ordered by all guests.
Of course we will take in consideration any types of special dietaries.*

