

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 4 oktober till 21 november

MENY 1 / MENU 1

Tarte flambée med blåmögelost från Löt gårdsmejeri, fikon, grönkål och valnötter Tarte flambée with blue cheese, figs, kale and walnuts

Bakad blomkål med romescosås, parmesan och padrones Roasted cauliflower with romesco sauce, parmesan cheese and padrones

Crème brûlée Crème brûlée
500

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 August Kessler, Riesling Trocken, Rheingau
2019 Henri Bourgeois, En Travertin, Pouilly-Fumé
340
2018 Château Fontaine, Sauternes
135

MENY 3 / MENU 3

Råbiff med Karljohansvampsmajonnäs, kapris, krasse och friterad lök Steak tartar with porcini mayonnaise, capers, cress and deep fried onion

Hjortentrecôte med calvados beurre blanc, grönkål, kantareller och friterad hasselbackspotatis Venison entrecôte with calvados beurre blanc, kale, chantarells and deep fried 'hasselbacks' potatoes

Chokladtårta med björnbär och mascarponekräm
Chocolate cake with blackberries and mascarpone crème
720

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Nuiton-Beunoy, Pinot Noir Réserve, Bourgogne
2019 Frogs Leap, Napa Valley Zinfandel
400
2020 Michele Chiarlo, Nivole Moscato d'Asti
135

SNACKS

Chips Crisps 45

Macronamandlar Marcona almonds 65

En assiette med salami A small plate with salami 65

Spanska oliver Spanish olives 55

MENY 2 / MENU 2

Råbiff med Karljohansvampsmajonnäs, kapris, krasse och friterad lök Steak tartar with porcini mayonnaise, capers, cress and deep fried onion

Ångad röding med sauce beurre blanc, forellrom, haricots verts och confiterad potatis Steamed charr with sauce beurre blanc, trout roe, green beans and confit potatoes

Tarte aux poires med kolasås och vaniljgräddade Tarte aux poires with russian candy and vanilla cream
690

VINPAKET / WINE PAIRING

2015 Viña Olabarri, Gran Reserva Rioja
2018 Nuiton-Beunoy, En Vallerot, Haute-Côtes de Beune
345
2016 Late Harvest, Royal Tokaji
135

MENY 4 / MENU 4

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

Hjortentrecôte med calvados beurre blanc, grönkål, kantareller och friterad hasselbackspotatis Venison entrecôte with calvados beurre blanc, kale, chantarells and deep fried 'hasselbacks' potatoes

Chokladtårta med björnbär och mascarponekräm
Chocolate cake with blackberries and mascarpone crème
880

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne
2018 E. Guigal, Crozes-Hermitage
450
2016 Château Simon, Sauternes
145

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 at least two working days prior to the reservation date.