

Hågelbyhus

Cateringmeny 2010

Förrätter

Laxmousse med forellrom på grovt bröd	70,00 kr
Färskrökt laxcanapé med pepparrotsgrädde	80,00 kr
Skagenröra på grovt bröd toppad med sikrom	110,00 kr
Kräftcocktail med nobisdressing	110,00 kr
Rensteksmousse med gräslök på grovt bröd	80,00 kr

Varmrätter

Rimmad lax med dillstuvad potatis	110,00 kr
Ugnsbakad skagenfylld laxfilé med romsås och saffransris	150,00 kr
Sydfransk fiskgryta	140,00 kr
Ciderbrässerade majskycklingbröst med stekt äppelklyftor, calvadosås och stekt kulpotatis	140,00 kr
Helstekt fläskfilé med sherrygräddsås, gräslök och strimlad råstekt potatis	175,00 kr
Helstekt fläskfilé med murkelsås och strimlad råstekt potatis	175,00 kr
Helstekt kalvytterfilé med stuvade murklor, madeirasås och strimlad råstekt potatis	220,00 kr
Herrgårdsstek med gräddsås, pressgurka och kokt potatis	165,00 kr
Oxrulader med gräddsås, saltgurka och kokt potatis	165,00 kr
Rådjursstek med calvadosås, gelé, äpple och stekt kulpotatis	180,00 kr
Biff stroganoff med ris	110,00 kr
Lasagne	95,00 kr
Kycklinggryta med curry och ris	105,00 kr
Rostbiff med potatissallad	90,00 kr

Tillbehör

Blandad grönsallad	12,00 kr
Tomatsallad med rödlök och olivolja	12,00 kr

Sallader

Ceasarsallad med kyckling	80,00 kr
Räksallad med Rhode Islandsås	80,00 kr
Laxsallad med Rhode Islandsås	90,00 kr
Kycklingsallad med currydressing	80,00 kr
Korv- och pastasallad med pepparrotsdressing	75,00 kr

Desserter

Vaniljpannacotta med bärsås	75,00 kr
Chokladmousse med vispgrädde	75,00 kr
Kladdig chokladkaka med vispgrädde	65,00 kr

exklusive catering moms 12%