

Bröllop - Menyförslag

Restaurang Mallwitz

Förrätt

- *Skagenttoast med laxros alt löjrom*
- *Sparris med parmaskinka och parmesan*
- *Räk & laxpaté med dillmajonäs*
- *Laxtoast med Gustavalax*

Huvudrätt

- *Älgstek på björkrisbädd med kokta äpplen fyllda med lingonsylt. Till det baconrulladsås*
- *Kalvytterfilé med blandsvampsås alt hollandaisesås och sparris*
- *Oxfile med rosépepparsås och säsongens grönsaker*
- *Inbakad lax med räk- & hummersås och grönsparris*

Efterrätt

- *Blåbärspannacotta*
- *Vaniljparafait med hjortronbakelse*
- *Smördegsinbakade äpplen med vaniljsås*
- *Knäckebrödglass med hallonsås*

Ostallrik

- *Två sorters ost, frukt/hjortron 70 sek/person*

Vickning

- *Janssons frestelse med smör, bröd och lättöl/Loka*
- *Varm korv med tillbehör och lättöl/Loka*

Dryck

- *Till förrätten - 1 glas vitt alt öl*
- *Till huvudrätten - 2 glas vin, anpassat till ert val av mat alt öl*
- *Till tårtan - Kaffe*
- *(Till efterrätten - 1 glas dessertvin, tillägg 50 sek/person)*
- *Baren, det blir ett prisavdrag på 20 sek för samtliga varor i baren.*

Kostnad:

Mat 3-rätters 450 sek/person

Mat 3-rätters + dryck 625 sek/person

(Mat 3-rätters + dryck 675 sek/person)

Trevlig information

Restaurang Mallwitz bjuder er på vickningen och på Brudskålen, som gästerna får ta del av i väntan på bröllosparet.

Viktig information

Deposition:

50 % av totalkostnaden betalas till Restaurang Mallwitz senast 7 dagar innan Bröllopet.

Allergier/Specialkost:

För att kunna ge alla den mat de behöver och önskar vill vi ha en komplett lista över allergikerna och de med specialkost senast 7 dagar innan Bröllopet.

