

MENY PÅ RESTAURANGSKOLAN 5 OCH 6 OKTOBER 2023.

Entréallrik med:

Ceviche med lax, torsk, gurka, mango, smaksatt med koriander, serveras i gemsallad, kavringscanapé med räk- och avokadoröra, tunt skivad ryggbiff med friterade rotsaker och tryffelmajonnäs.

Varmrätter:

Laxfärserad spättafilé med Vermouthsås spröda sensommargrönsaker samt dillslungad delikatesspotatis.

Ost och skinkfylld fläkschnitzel med salladsslungade ärtor rödvinssås samt råstekt potatis.

Dessertallrik med:

Brownie med smörkräm och hallon, Pavlova med grädde, frukt och bär, Brynt smörglass med havreflarn och bärcoullis.

3-rätters 195 kr
Vinpaket 120 kr

