CATERING
By PONTUS FRITHIOF

Säsongsmeny 1 februari – 8 april

Meny 1

Tonfisk yellowtail – lätthalstrad yellowtail med grapefrukt, jungfruolja, sallad på grapefrukt, gurka och silverlök

Pärlhöna – peppar och timjanbakad pärlhöna med kronärtskocka, zucchini och basilika

Chokladcréme – med punschblåbär, kardemummakaka och pecannötter

735 kr

Meny 2

Tartar ”Pelle Janzon” – oxtartar med löjrom, syrad grädde, confiterad äggula, inlagda smålökar samt krispig brioche

Skreitorskrygg – med sauce bouillabaisse, musslor, fänkål, morot, bakad tomat samt potatis och aioli

Chokladcréme – med punschblåbär, kardemummakaka och pecannötter

795 kr

Moms tillkommer, 12%

catering@pontusfrithiof.com 08 545 273 00 www.pontusfrithiof.com