



Beställningen måste vara oss tillhanda senast kl. 16.00, tre vardagar innan evenemangsdagen

Det går även att beställa efter denna tidpunkt, då de **orangea priserna gäller**. Rätter med denna prissättning kan du beställa fram till huvudevenemangets start. Beställ tio vardagar innan evenemangsdagen och bli vår Prio 1 gäst. Som tack bjuder vi på ett glas mousserande vin, alternativt ett alkoholfritt alternativ vid.

Taittinger Lounge & Loger

FÖRRÄTTER

- 199/ 239 Löjrom med blinis och klassiska tillbehör
- 145 Gravad hjortcarpaccio med skogssvamp, syltade rotfrukter och lingoncrème
- 130 Lättrökt bakad fjällröding med dill- och jordärtskockscreme, citronsyrad fänkål och kavringschips
- 115/ 138 Husets vanilj- och vodkagravad lax med säsongssallad och cidersenapssås
- 125/ 150 Västerbottenpaj med skogssvamp, syltade rotfrukter och torkade lingon

VARMRÄTTER

- 300/ 360 Pocherad torskrygg med pepparrot, handskalade räkor, ägg och brynt smör samt dillkokt potatis
- 345/ 415 Oxfilémedaljonger "au poivre" från svenska gårdar med potatispuré, sparris och lökringar samt cognac- och pepparsås
- 250 Helstekt Bjärekyckling serveras med vitlöksrostade rotsaker och mandelpotatis, selleripuré och dragon- & citronsky
- 225/ 270 Husets handgjorda cavatelli, smörslungad med cocktailltomat, persilja och getost. Serveras med grillad Portabellosvamp
- 295 The Globe Burger, 200 g nötkött med tillbehör; stekt bacon, ost, lökringar, champinjoner, olika såser, biffmat, lök, coleslaw samt pommes frites
- 295 Biff à la Rydberg med dijongrädde och klassiska tillbehör

DESSERTER

- 90/ 108 Husets chokladtryfflar, Fair Trade
- 125/ 150 Mörk chokladpannacotta med körsbär och chokladmacarons
- 135 Äppelmousetarte med vit chokladcrème och kanelmunk
- 115 Fruktsallad med honungsyoghurt och kanderade macadamianötter
- 100/ 120 Tre små söta - en tryffel, en biskvi och en tartlette
- 155 Grand dessert- En smak av alla desserter; kanelmunk, chokladpannacotta, biskvi, vit chokladcrème, tryffel, frukt, chokladmacarons och bär
- 748 Ostbricka med svenska ostar samt husets marmelader och husets bröd. Priset är för 4 personer, 187 kr för extra person.



Beställningen måste vara oss tillhanda senast kl. 16.00, tre vardagar innan evenemangsdagen

Det går även att beställa efter denna tidpunkt, då de orangea priserna gäller. Rätter med denna prissättning kan du beställa fram till huvudevenemangets start. Beställ tio vardagar innan evenemangsdagen och bli vår Prio 1 gäst. Som tack bjuder vi på ett glas mousserande vin, alternativt ett alkoholfritt alternativ vid ankomst.

Taittinger Lounge & Loger

ENKLARE RÄTTER

- 100g** 130/ **156** Global Eatertainments räksmörgås, handskalade räkor på rågbröd med skivat ägg och majonnäs. Välj mellan 100 eller 200 gram räkor.
- 200g** 175/ **210**
- 170/ **204** Club sandwich på surdegsbröd med majsckyclingfilé, bacon, tomat, sallad och husets rotfruktschips.
- halv** 95/ **114** Klassisk Caesarsallad med krutonger, parmesandressing samt grillad majsckyclingfilé. Välj mellan hel eller halv.
- hel** 135/ **162**
- 149/ **179** Husets cheddarburgare - 150gr nötkött glazad i BBQ-sås. Serveras på durumbröd med lök, biffotomat, sallad och lagrad cheddar samt coleslaw, pommes frites och chipotlemajonnäs.
- 175/ **210** Tapastallrik - Fem olika smaker ur kökets sortiment och husets bröd
- 765/ **918** Tapasbricka för 4 personer- Åtta olika smaker ur kökets sortiment som serveras med husets brödkorg. Räcker som förrätt eller plock till fyra personer, alternativt som huvudrätt för två personer.

PLOCKSKÅLAR, per skål ca 150 gr

- 82/ **98** Oliver
- 82/ **98** Ost
- 82/ **98** Salami
- 82/ **98** Husets rökta mandlar

BARNMENY

- 68/ **82** Pannkakor med sylt och grädde
- 68/ **82** Köttbullar med kokt potatis, gräddsås och lingon
- 68/ **82** Hamburgare med pommes frites

BUFFÉER



2150 Skandinavisk Buffet

Priset är för 5 personer, 430 kr för extra person.

Senapsill
Inlagd sill
Ört- och vitlöksbakad strömming
Dillkokt potatis
Skagenröra med spisbröd
Vanilj- och vodkagravad lax
Grönsaksstavar med dipp
Hovmästarsås
Prinskorv
Janssons frestelse
Husets egna köttbullar
Brödkorg, färskost och smör
Vit chokladpannacotta med hallon

3580 Fisk- och skaldjursbuffé

Priset är för 4 personer, 895 kr för extra person.

Vitvinskokta blåmusslor med chili, vitlök och timjan
Rhode Island, citronklyftor, schalottenlöksmingnonette och aioli
Rockefellergratinerade gröna musslor
Färska räkor
Rökta räkor
½ hummer per person
Kräftor
2 ostron per person
Brödkorg, färskost och smör

Vid beställning av ett ojämnt antal tillkommer en kostnad om 95 kr för en extra halv hummer.

2275 BBQ Buffé

Priset är för 5 personer, 455 kr för extra person.

Hickoryrökta baby-back-ribs med rostad sötpotatis
Lättrökt lax med pepparrotssmetana
Majssallad med poblanochili och salladslök
Tortillachips med salsa, gräddfil och guacamole
Quesadillas med Pulled pork, cheddarost, lök och bbq-sås
Cajunsotad kycklingfilé med färsk tomat salsa
Potatisgratäng
Grönsallad med gurka, lök, rostade frön och citronette
Coleslaw med äpple och cidersenap
Grillade grönsaker
Pastasallad med tomat, grön sparris, räkor och citrus
Cheesecake

2700 Asiatisk buffé

Priset är för 5 personer, 540 kr för extra person.

Sushi och sashimi med tillbehör
Kimchee – het koreansk syrad kål
Ångade edamamebönor
Goi con – Vietnamesiska risvårullar med räkor, jordnötter och syrlig soyadipp
Gyoza – ångade och stekta dumplings fyllda med anka
Shake no teriyaki – Grillad lax i söt soyasås
Sate Ayam – Grillade kycklingspett med jordnötssås
Blackpeppar biff – biff tärning med svarta bönor och röd paprika och svartpepparsås
Chili king crab Singapore style – chili- och ingefärswokad krabba
Jasminris
Kroepoek – friterade räkchips
Söt chilli, ketjap manis och bananasauce