



Hotel Plazas take away julmeny

Beställ hem en smakupplevelser utöver det vanliga - allt med en smak av julen. Köksmästaren Annika med personal lagar all mat från grunden med mycket kärlek. I lugn och ro utan stress över alla förberedelser kan du själv serverar de mest utsökta rätter av de finaste råvarorna.

1.

- Inlagd sill
- Klar senapssill
- Krämig örtagårdssill
- Gravad lax, hovmästarsås
- Smetana & fin hackad rödlök
- Nubberöra med knäck
- Ägghalvor med majonnäs & räkor
- Potatis

Vegetariskt alternativ

2 varianter av vegansill med aubergine, örtagård-& inlagd. Smetana & finhackad rödlök. Friterad potatiskaka med parmesankräm & krasse. Röra på rökt tofu, äpple & pepparrot på knäcke. Ägghalva med majonnäs och tongkaviar, potatis.

3.

Kalvytterfilé med äggkräm, tryffelsky, bakad jordärtskocka, västerbotten -& potatisbakelse, dillpicklad gurka & friterad jordärtskocka.

Vegetariskt alternativ

Bakad blomkål, äggkräm, tryffel, , västerbotten -& potatisbakelse , jordärtskocka, mandel.

2.

- Ostkaka med glöggmarinerade tranbär
- Kavring med julsinka med syrad rödkål & senapskräm
- Hjärtsallad med apelsin, granatäpple & mandel
- Smörbakad rotselleri med grönkålsmajonnäs -& grönkålschips.
- Tunnbröd med renstek, gräslök & pepparrot.

Vegetariskt alternativ

Ostkaka med glöggmarinerade tranär, Hjärtsallad med apelsin, granatäpple & mandel. Smörbakad rotselleri med grönkålsmajonnäs -& grönkålschips. Tunnbröd med gräslök & pepparrot.

4.

- Saffranskladdkaka med vit choklad och lingongrädde
- Mjuk pepparkaka med ädelostmousse & valnötter
- Chokladboll
- Saffransbiscotti med mandel

Godisskålen

Saffranskola, skumtomtar, polkagris

Pris: 449:-

Beställs 4 dagar innan, hämtas samma dag 15 - 17.
Minst 2 personer