

B R O M S

BROMS CATERING

HÖST 2023

VAR GÄST PÅ DIN EGEN
FEST!



VI KOMMER MED KOCKAR OCH SERVERINGSPERSONAL,
PORSLIN, GLAS & BESTICK SAMT IS TILL DRINKEN OCH
DRYCK TILL MATEN OM NI ÖNSKAR.

Meny Lätt & fräscht – kan serveras som buffé eller i flera serveringar vid bordet.

Teriyakimarerad Laxfilé med avokado, mango, sojabönor, cashew, chilimajo

Kryddig skagen på tacochips lime & koriander

Chevice på sotad pilgrimsmussla sojabrynt smör, ingefära & chili, picklad rättika & forellrom.

Varmrätt:

Asiatisk grön currygryta med handskalade räkor, grönsaker samt cocosmjölk lime & korianderaioli, rostad cocos

Eller

Thai beefsalad – marinerad rosastekt oxfilé med risnudlar, grönsaker, lime, chili, fisksås inlagd rättika, vårlök, koriander & rostade cashewnötter

Dessert

Pavlova med frukt & bär och lemoncurd grädde.

Pris: 545 kr per gäst.

Plusmeny:

Chark & ost med oliver 75, Lobsterroll 95, Espressomartini 125, Snittar enl. offert

Stök & bök - meny i flera små & snabba serveringar

Italiensk Kaviar Oscietra med vodka. Ostron, lökchutney Tabasco Stout

Het Skagen i tacoskal. Kantarelltoast Öl, OP Andersson.

Asiatisk råbiff i gemsallad toppas med chilimajo, sesamfrön. Riesling

Gödkalvsentrecote, hummerbearnaise, parmesangratinerad potatis & bönor Barolo

Wrångebäckssost, marmelad fröknäcke Portvin

Affegato - Espresso, amaretto, glass eller Tryfflar, kaffe & rom

Pris: 695 kr per gäst för mat. + 550 kr med dryck ett glas per rätt.

Meny Surf ´n Turf

Gravad Oxfilé på rostad brioche med löjrom med mild Dijonnaise, rödlök & gräslök.

Grillad Havskräfta & Gödkalvsentrecote och smörfrästa kantareller och skummig kräftsås, bönsallad samt Parmesanostgratinerad potatisbakelse

Vitchoklad cheesecake med limemarinerade hallon och canderade nötter

Pris: 595 kr per gäst.

Traditionell svensk

Löjrom på Västerbottenostvåffla med dillcreme, löksallad & citron

Ugnsbakad Abborrfile serveras med dillgrädde med kräftstjärter & ämnesgurka, potatispuré smaksatt med Västerbottensost

eller

Grillad Gödkalvsentrecote med kantarellsmör serveras med krämig risotto smaksatt med höstsvamp samt bönsallad, rödvinssås

Tartelett med rårörda hallon & blåbär med vaniljcreme & maräng

Pris: 585 kr per gäst

Övrigt:

Menyer ovan är ett urval av allt vi kan göra för er, vi kommer att löpnande uppdatera våra menyer allt efter säsong och efterfrågan. Välkommen med din förfrågan.

Alla priser är ink moms, personal debiteras 595 kr/h från vi lämnar restaurang Broms och är åter. Minimum debitering 4h.

Saker som tillkommer utöver priser ovan; hyra bord, stol, glas, bestick, servetter, dukar m.m. offereras enl. ök. Senast att avbeställa utan debitering är 10 dagar innan festdatum, därefter debiteras 50 % av offertens värde.

För mer info ring 08-26 37 10 eller maila på bokabord@bromskarlaplan.se eller se vår hemsida www.bromskarlaplan.se

Broms Karlaplan reserverar oss för ev. prisjusteringar samt menyändringar allt efter säsong.

Välkommen att bli gäst på din egen fest!