

B R O M S

Menyförslag 2026 för större sällskap!

Alla gäster i sällskapet väljer samma meny, förutom de gäster med matavvikelser. Ni kan även välja en, två, tre eller fler rätter eller så offererar vi en härlig "sharing is caring" meny.

Viss uppdatering av menyn sker säsongsvis.

Allergier & matavvikelser redovisas vid beställning.



Förrätter

Broms Toast kryddig hummer, räkor & kräftskagen i chilimajonnäs med avokado, serveras med smörstekt toast, lime & koriander 175

Chèvre Chaud – honungsgratinerad getost på smörstekt toast med picklade rödbetor, Napolitanasallad, tryffelhonung, körvel & rostade Valnötter. 165

Biff Tataki – sotad Biff med sallad på mango, avokado, sojabönor & gurka samt cashew & sesam, koriander toppas med chilimajonnäs & Ponzusoja 175

Grillad Tonfisk taco med majstortilla, avokado, tomatsalsa, chipotlemajonnäs samt jalapeño, koriander & gräddfil 185

Varmrätter

Ugnsbakad Rödingfilé serveras med beurre blanc smörsås med forellrom & gräslök, samt krispiga sockerärter & bakad spetskål samt örtslungad nypotatis 385

Grillad Gödkalvsentrecôte med Café de Parissmör samt broccolini, bakad tomat rödvinssås och friterad smash potatis 395

Krämig risotto med säsongens tillbehör blandsvampar/sparris/pumpa med parmesanost & ricotta samt Machésallad, krossade mandlar & grönpeppar 295

Steak Frites – hängmörad Bifftrad med kappas serveras med bearnaisesås, tomat & löksallad samt rödvinssås & pommes frites 425

Dessert

Chokladbrownie med husets vaniljglass & rostade pecannötter samt kolasås smaksatt med bourbon 115

Creme Brulée 110

Pavlova – segmarängcrisp med lemoncurd, hallonkompott, mascarpone samt lättvispad grädde. 125

Husets chokladtryffel 45

Drycker – Vi ger gärna passande dryckesförslag när Ni valt Er meny, dryck räknas av efter åtgång. Se även vår hemsida för fler menyförslag.

Smaklig spis!

B R O M S

Övrig information och beställningsregler Broms-

Menyer ovan är ett urval av allt vi kan göra för Er, vi kommer att löpande att uppdatera våra menyer allt efter säsong och efterfrågan. Vi ser helst att alla i sällskapet väljer samma meny – förutom de med avvikelser.

Välkommen med din bokning

Minimum antal gäster per beställning 15 gäster. Annars gäller vår à la carte meny.

Max antal gäster beroende på upplägg ca 70 - 95 gäster.

Vi behöver veta minst 5 dagar innan vilka rätter/meny ni valt vilka matavvikelser sällskapet har.

Hela sällskapet allergier ska redovisas redan vid beställning av menyn/rätterna.

Betalning sker på plats med kort eller mot faktura och då önskas uppgifter i förhand.

Alla priser är inklusive moms.

Senast att avbeställa utan debitering är 5 dagar innan festdatum, därefter debiteras 50 % av offertens värde, avbeställning 3 dagar innan utgår fulldebitering av offertvärde.

För mer info ring 08-26 37 10 eller maila på bokabord@bromskarlaplan.se eller se vår hemsida www.bromskarlaplan.se Vi reserverar oss för ev. prisjusteringar samt menyändringar efter säsong.

Varmt välkomna till oss på Broms!