

...MÅTT & VINEÅR...  
**KULINARIKA**  
*På Applungen*

**Vintermenyn** är för sällskap från 8 personer som önskar äta helglunch eller middag. Välj 1, 2 eller 3 rätter.

**Smårättsmenyn** är för sällskap från 15 personer som vill samlas kring enklare former. Vi har också möjlighet att ta emot mötesgrupper som avslutar med en måltid där det här är passande.

**Vårvinterbuffén** är för sällskap från 20 personer.

Ring 070-75 00 927 eller maila: [hej@kulinatika.se](mailto:hej@kulinatika.se) för bokning.

**Välkomna till oss!**  
**önskar Anders&Bibbi m. personal**

## **VINTERMENY**

*Meny 1-3 är till sällskap på minst 8 personer. Angivna priser är då sällskapet väljer samma meny med undantag för den vegetariska som kan väljas av enstaka personer.*

### **MENY 1**

#### **FÖRRÄTT**

Asiatiskt kryddad laxtarta i gemsallad

#### **VARMRÄTT**

Utskuren biff med sötpotatiskräm och grönpepparsås, potatiskaka

**Varmrätt 195kr**

**2- rätter 275kr**

**3- rätter (valfri efterrätt) 355kr**

### **MENY 2**

#### **FÖRRÄTT**

Gravad Vänergös med citrus, karamelliserad fänkål och brynt smörkräm

#### **VARMRÄTT**

Rödvinbräserat Lamm från Ryagården, rödvinsås på trattkantarell, kroppkaka med sidfläsk och skrädmjöl, tryffelpecorino

**Varmrätt 210kr**

**2- rätter 295kr**

**3- rätter (valfri efterrätt) 375kr**

### **MENY 3**

#### **FÖRRÄTT**

Hygns luftorkade hjortinnanlår, grönkålschips, bakad sellerikräm samt  
hyvlad getost från Finnskogens ost.

#### **VARMRÄTT**

Skrei med tomat- och hummersås, jordärtskockskum,  
och nudelgrönsaker.

**Varmrätt 225kr**

**2- rätter 320kr**

**3- rätter (valfri efterrätt) 395kr**

### **VEGETARISK MENY**

#### **FÖRRÄTT**

Vinbladsdolmar på gråärt med rotfruktsdippa

#### **VARMRÄTT**

Pulled aubergin i skrädmjölstortilla, chillisyltad pumpa och vitlöksemulsion

**Varmrätt 185kr**

**2- rätter 265kr**

**3- rätter(valfri efterrätt) 345kr**

#### **EFTERRÄTTER**

Creme Brulée med myltade hjortron och mandelpuff 95kr

Mörk chokladterrine med vit choklad- och havtornskräms 95kr

### **SMÅRÄTTSMENY**

*Smårättsmenyn erbjuder vi till grupper på minst 15 personer. Passande  
också i samband med kvällsmöte. Vi lämnar offert utifrån antal och  
tekniska behov.*

#### **SOPPABUFFÉ**

Rotfruktssoppa med varma, glaserade fläskkrutonger, kycklingpastej på  
skrädmjölsknäcke, bröd, röror, lokal ost och charkuterier.

Kaffe och mjuk kaka

**175 kr p.p**

#### **PLOCKTALLRIK**

Plocktallrik med diverse smått och gott av kött, fisk, röror och delikatesser.

Kaffe och kaka

**199kr p.p**

# VÅRVINTERBUFFÉ

*Dukas upp då antalet gäster är minst 20 personer.*

Smördegskrustad med grönmögelost  
Varm Brie med tomat  
Charkuterier och lagrad ost  
Bröd, Kex

Ceviche på gravlax i gemsallad  
Glasnudelsallad med lime och mango  
Chillisyltad Pumpa

Kyckling med tryffelpecorino, pinje  
Miniburgare på älg med lingonketchup och sauce tartar  
Biff med äppelsalsa

Belugalinser och bakad sötpotatis  
Kålgrönsaker

Potatisgratäng  
Rödvinsås

Bladgrönt

**275kr p.p.**