

...MAT & VINÄNG...

KULINARIKA

På Applungen

VÅRMENY

Meny 1-3 är till sällskap på minst 10 personer. Angivna priser är då sällskapet väljer samma meny och rätter.

MENY 1

FÖRRÄTT

Löjrom på rostad brioche, äggkräm och syrad lök

VARMRÄTT

Rödvinsbräserverat lamm från Brunsbergs Herrgård med variation på kål och jordärtskockspuré

2- rätter 325kr

3- rätter (valfri efterrätt) 395kr

MENY 2

FÖRRÄTT

Vintersallad med kungskrabba, vännergös och grön tomatsalsa

VARMRÄTT

Rosastekt älgkalv och nattbakad linderödsgris i krispigt skal med madeirasky och kräm på västerbottenost

2- rätter 375kr

3- rätter (valfri efterrätt) 445kr

MENY 3

FÖRRÄTT

Jordärtskocksmousse med pannstekt vit caprin och syltad pumpa

VARMRÄTT

Skrei med kräft- och rödvinsås, misoglaserad svartrot, grillad pakchoy och havtornsemulsion

2- rätter 375kr

3- rätter (valfri efterrätt) 445kr

EFTERRÄTTER

Crème brûlée-skum med pocherade päron, karamell och salta pistageflarn

Mjölkchokladbavaroise med hallon, bakad mörk choklad och brynt mandelkaka

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

Krämig grönsakssoppa med tillbehör av kött och fisk, samt bröd, ost och röror

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

Variation av kött, fisk, grönt, varm och kall mat med smak och ursprung i fokus.

295kr p.p.

BOKNING

Ring 070-75 00 927 eller maila: hej@kulinarika.se för frågor eller bokning. Vi anpassar menyn för allergier och vegetarisk kost. Allt kött och mejeri som serveras är svenskt och ofta från närområdet. Kulinarika är en gård i Fryksdalen som värnar om de svenska bönderna.

Välkomna till oss!

önskar Anders&Bibbi m. personal