

MIDDAGSMENY

Förrätt

Bakad äggula, blomkålskräm, picklad blomkål, shiitake & senapsmarinerade linser	115kr
Sotad pilgrimsmussla, morotskräm, persiljeemulsion, stekt rågbröd & torkad kål	130kr
Laxtartar, soyapärlor, misoemulsion, salladslök & kålrabbi	125kr
Carpaccio på oxfile, karamelliserad yoghurt, syltade tomater & surdegskrutonger	130kr

Huvudrätt

Rotfrukts- & svampbiff, variation på jordärtskocka & syrad kålsallad	200kr
Lätrökt lax, bryntlök- & potatispuré, sauterad purjolök, syrad rotselleri & dragonsås	220kr
Bakad kolja, rödbetspuré, torkade rotfrukter & syrlig dillsås	210kr
Bakat ankbröst, rökt blomkålspuré, spetskål & senapssky	220kr

Dessert

Getyoghurtparfait, bipollen, rödbeta- & hallonkaka samt hallonskum	75kr
Valrhonachokladkräm, salt kola, torkad chokladmousse & passionsfrukt	95kr
Variation på äpple, skrädmjölsdröm & vit choklad	85kr
Ostar från svenska gårdsmejerier, hembakat surdegsknäcke & äppelmarmelad	105kr

Priserna gäller 2- eller 3 rätters middag för 25 personer eller fler och att alla väljer samma meny. Är ni ett mindre sällskap, kontakta oss gärna för separat offert.

BUFFÉER

Green

330kr

Saltbakade betor, skottsallad, getostdressing & rostade frön
Quinoa, gröna linser, bakade tomater & persiljevinägrett
Rostade rötter, kål, bovete & syrad rödlök
Bulgur, vita bönor, mandel, granatäpple, citron- & yoghurtsås
Säsongens syrade grönsaker
Rödbetsbiffar
Morotspesto
Svamp- & potatistortilla
Surdegsbröd & vispat smör
Yoghurtpannacotta, äpplekompott & kanelrostade frön

Nordic

360kr

Senaps- & dillsill
Kallrökt laxröra & stekt rågbröd
Säsongens syltade grönsaker
Varmrökt & dillkräm
Västerbottenost- & stekt purjolökspaj
Rotfruktssallad & senapsvinägrett
Krämig potatissallad, dragon, purjolök & rädisor
Persiljebakad kyckling
Surdegsbaguette, vispat brynt smör, danskt rågbröd, fäbodknäcke & lagrad ost
Hallonmousse, rårörda hallon & havrecrunch

Asia

330kr

Sotad kyckling, melon- & majssalsa
Sojamarinerad lax
Sesamstekt biff, srirachamajonnäs & rostade sesamfrön
Råriven blomkål & spetskål
Säsongens currypicklade grönsaker
Kimchi, salladskål & chili
Risnudelsallad, pak choi, böngroddar, morot & teriyakisås
Raita, friterat rispapper & naanbröd
Exotisk fruktsallad

Priserna gäller för sällskap om 25 gäster eller fler.

Är ni ett mindre sällskap, kontakta oss gärna för separat offert.

Vid frågor eller beställning, kontakta vår bokningsavdelning
bokning@chalmerskonferens.se • 031- 772 39 50 • www.chalmerskonferens.se
Menyn gäller från 1 oktober 2017

På ovan angivna priser tillkommer mervärdesskatt i enlighet med gällande lagstiftning vid faktureringsstillfället.

SMÅTT & GOTT

Kanapéer

Vänernlöjrom, crostini, gräddfil & rödlök	30kr/st
Rökt lax, senapsfärskost & rågbröd	30kr/st
Rostad pumpakräm, pumpafrön, syltad lök & endive	25kr/st
Västerbottenostkräm, rågknäcke & syrad morot	30kr/st
Lantägg, dillmajonnäs & rökt makrill	25kr/st
Grön ärtkräm, crostini, rostat bovete & ärtskott	25kr/st
Lufttorkad skinka, crostini, parmesankräm & fikonmarmelad	30kr/st

Fördrinksplack

120kr/pers

Oliv- & Fetaostfoccacia
Marinerade grönsaker
Lufttorkad skinka & honungsmelon
Citronmarinerade oliver
Paprikamarinerade kycklingspett
Sotad lax, friterat tortillabröd, korianderdipp & picklad tomat

Modest

220kr

Pistoubakad kyckling
Rotfruktssallad & örtvinägrett
Gröna sojaböner & kålsallad
Romansallad, caesardressing & krutonger
Fetaost, fefferoni & oliver
Surdegbröd & färskostkräm
Chokladbrownie & hallongrädde

Nattvickning

Janssons frestelse, knäckebröd, lagrad ost	85kr
Wienerkorv, bröd, gurkmajonnäs, rostad lök	75kr

*Priserna gäller för sällskap om 25 gäster eller fler.
Är ni ett mindre sällskap, kontakta oss gärna för separat offert.*