

MIDDAGSMENY

Förrätt

Tartar på rödbeta- & avokado, äggkräm, syltad rödlök, sojakokt rotselleri & belugalinser	120kr
Mousseline & ceviche på pilgrimsmussla, löjromsvinägrett, dill, lök & surdegships	135kr
Rökt laxcarpaccio, citronkräm, grönkålssallad & västerbottenost	130kr
Kamotpepparstek hjortrostbiff, broccolipesto, haricots verts, sesamfrön, machésallad & rödlök	130kr

Huvudrätt

Svamp- & fröbiff, rostad majskräm, quinoapilaff, svamp & bönsallad, (vegan)	205kr
Dragonstek majsckyling, kräm- & chips på palsternacka, rostad vitlökssky, semiforkade tomater	225kr
Stekt torsk, rödvinssås, tryffelstuvad kål, sotad fänkål & långkokt morot	235kr
Äppelbräserad oxbringa, kumminsky, säsongens svamp & jordärtskockskrä	220kr

Dessert

Skånsk äppelkaka, ingefära, dulce de leche & chokladsmulor	80kr
Kokos- & vit chokladmousse, variation på lingon & rostad mandel	90kr
Mörk chokladkräm, salta kolakakor & inkokta körsbär	100kr
Ostar från svenska gårdsmejerier, hembakat surdegsknäcke, morot -& ingefärsarmelad	105kr

Priserna gäller 2-eller 3-rätters middag för 25 personer eller fler. Obligatoriskt att alla behöver välja samma meny. Om ni är ett mindre sällskap kontakta oss gärna för separat offert.

BUFFÉER

Green

340kr

Getostgratinerade rödbetor, skottsallad & rostade frön
Senapsvinägrettp
Quinoa, kålrotscrudit , syltad f nk l & r dl k
Blomk ls cous-cous
Syltad portabellosvamp, spenat & parmesan
Zucchinipl ttar
Gr nk lshummus
Friterad ostronskivling, tryffelomelett
Cashewn tsmajonn s
Surdegsbr d & gr n  rthummus
Citronkaka, vaniljkokosgr dde & passionsfrukt

Nordic

380kr

Senaps- & dillsill
Gubbr ra, gr sl k & kavring
Brysselk l, hyvlat v sterbottenost, saltrostade pumpak rnor
K llr kt lax & syrad r dl k
Pepparrotsquiche, r kt renstek & torkade lingon
R marinerade r dbetor & honungsvin grettp
F rskpotatissallad, r dl k, persiljevin grettp & r disor
Grillad rostbiff & waldorfsdressing
Surdegsbaguette, vispat brynt sm r, danskt r gbr d, f bodskn cke & lagrad ost
Lakritskladdkaka, flingsalt, r r rda hallon & hallonsmulor

Asia

360kr

Chilirostad kyckling, mango, jalapenos & rostad majskr m
R dbeta- & ingef rsgravad lax, algsallad & sojadipp
Ponzumarinerad oxfil , srirachamajonn s & shiitakesvamp
Kimchi p  f nk l
Sesamrostade rotfrukter
R dk lsslaw
 ggnudelsallad, chilimarinerad stj lkselleri & korianderdressing
Raita, friterat rispapper & naanbr d
Exotisk fruktsallad

Priserna gäller för sällskap om 25 gäster eller fler.
Om ni är ett mindre sällskap kontakta oss gärna för separat offert.

SMÅTT & GOTT

Kanapéer

Blomkålscheesecake, löjrom, gräddfil & rödlök	30kr/st
Rökt lax, pepparrotssfärskost & kavring	30kr/st
Rödbeta, getost, saltrostad valnöt & baguette	25kr/st
Långpepparkokt kålrot, romanssallad, pulled pork & vattenkrasse	30kr/st
Lantägg, varmrökt lax & citrusmarinerad fänkål	25kr/st
Grön ärtpesto, crostini, saltrostat korn & ärtskott	25kr/st
Lufttorkad skinka, crostini, parmesankräm & fikon	30kr/st

Fördrinksplöck

140kr/pers

Oliv- & soltorkad tomatfoccacia
Vitlöks- & örtröstade champinjoner
Baconlindade dadlar
Citronmarinerade oliver
Ancho- & limemarinerat kycklingspett
Taquito med lättrokt lax, koriander & lime

Modest

240kr

Gremolatakyckling
Säsongens sallad, betor & örtvinägrett
Bönsallad mukimame, kål & spenat
Romansallad, caesardressing & krutonger
Pestomarinerad mozzarella & oliver
Surdegsbröd & färskostkräm
Lakritskladdkaka & hallongrädde

Nattvickning

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

Priserna gäller för sällskap om 25 gäster eller fler.
Om ni är ett mindre sällskap kontakta oss gärna för separat offert.

Vid frågor eller beställning, kontakta vår bokningsavdelning
bokningjohanneberg@chalmerskonferens.se • 031- 772 39 50 • www.chalmerskonferens.se

Menyn gäller från 1 oktober 2018

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