

MIDDAGSMENY – Chalmers Johanneberg VT 2021

Priserna gäller 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.

Förrätt

Vit sparris, torkad miso, ramslökskräm, tapioka, sparriscrudité & torkat rågbröd (vegan)	125kr
Gulbetstartar, syrade grönsaker, dragonfärskost, getost, friterade betor & rödbetsskott (vegetarisk)	115kr
Halstrad pilgrimsmussla, gröna ärtor, purjolök, glasört, alger & blomsterkrasse	135kr
Sotad lax, blomkålscrème, pepparrotsolja, krasse & laxrom	135kr
Lättrökt anka, palsternackspuré, confiterad fänkål, sanchopeppar maräng & rostad rapsolja	130kr

Huvudrätt

Rökt fänkål, ancialinser, halstrade bönor, potatis- & blomkålterrín	190kr
Torsk, potatiscrème, ramslöksvelouté, sauterade ärtor, friterade örter & potatiskrisp	250kr
Örbakad lammrostbiff, potatis- & vårlökskompott, primörgrönsaker, fermenterad vitlökssky	240kr
Confiterad majskyckling, rattepotatis, morotspuré, sotad lök & brynt kycklingsky	235kr

Dessert

Flädermousse, havreflarn, jordgubbskräm, karamelliserad yoghurt & thaibasilika	80kr
Vit chokladpannacotta, halloncurd, pistagenötter, kardemummabiskvi, rostad vit choklad	90kr
Rabarber, färskost, citronkräm på brynt smör, rabarberkaramell, bovete & citronverbena	85kr

Vid frågor eller beställning, kontakta vår bokningsavdelning
bokningjohanneberg@chalmerskonferens.se • 031- 772 39 50 • www.chalmerskonferens.se
Menyn gäller från 1/4-2021 till 30/9-2021
På ovan angivna priser tillkommer mervärdesskatt i enlighet med gällande lagstiftning vid faktureringsställfället.

Chalmers

konferens och restauranger

BUFFÉER

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

Green

Marinerade grönsaker, greek white
Kikärta- & mozzarellabiffar
Marinerad dinkelsallad, spenat & lök
Potatissallad & säsongens primörer
Saltrostade kikärtor
Vit böncrème
Rödbetshummus
Soja & sesamglacerade tofuspett
Baguette & vispat smör

310kr

Nordic

Kräft- & romsill
Crostini, päron & honungsrostade valnötter
Broccolipaj, purjolök, vispad crème fraiche
Ärtbollar & gräslök
Vedrött fläskkarré, rödlöksmarmelad
Gårdssalami & fänkål
Potatissallad, säsongens primörer
Kycklingfilé, vitlök & timjan
Surdegsbaguette, vispat smör, danskt rågbröd & lagrad ost

360kr

Asia

Kycklingspett, sweet chili & sesam
Mango- & chilirimmad lax, syrad gurka
Syltad svamp, ingefära & koriander
Vietnamesiska vårrullar
Risnudelsallad, mango & salladslök
Kimchi på majrova
Räksamosas & ingefärerdip
Chiliostad majskolv
Papadums & rödbetshummus

350kr

Buffédesserter

(kan endast väljas som tillägg på bufféer ovan)

55kr

Rabarbercheesecake & puffat vete
Chokladcrème & hallon
Kärmjölkspannacotta & säsongens bär

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

Menyn gäller från 1/4-2021 till 30/9-2021

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

SMÅTT & GOTT

Kanapéer

Räkceviche i strut, rödlök & avokado	30kr/styck
Smørrebrød, kumminfläsk, syrad lök & senap	30kr/styck
Lax, dill, pepparrot & salladsblad	30kr/styck
Friterad tortilla, parmesancrème & chorizosmuler	30kr/styck
Focaccia, tryffelcrème & saltrostade solrosfrön	30kr/styck

Förrinksblock

Focaccia & tomatcrème	150kr
Manchego & fikonmarmelad	
Citronmarinerad kronärtskocka	
Rödbetor, honung & fetaost	
Chorizosalami	
Tunnbrödskrisp & rökt laxröra	

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.