

LUSTHUSET

SEPTEMBER - NOVEMBER 2019

VÄLKOMNA TILL VÅRT MYSIGA LUSTHUS!

VI ÖNSKAR ER FÖRBESTÄLLNING AV ER ENHETLIGA MENY (UNDANTAG VEG) SENAST SJU DAGAR INNAN ER MIDDAG. MAXANTAL ÄR 14 PERSONER OCH MINIDEBITERING ÄR 8 PERSONER. LOKALHYRA TILLKOMMER MED 2000:-.

OBS - OM NI HAR NÅGON ALLERGI OCH ÖNSKAR DETALJERAD INFO OM VÅR MAT, MEDDELA OSS VID BOKNING.

EN HÄRLIG BÖRJAN

ETT GLAS CAVA

NV VILLA CONCHI, CAVA, ESP.....105

ETT GLAS CHAMPAGNE

NV PERRIER JOUËT, FRA.....135

ETT GLAS ALKOHOLFRI CHAMPAGNE

RICHARD JUHLIN.....95

VINPAKET

PAKET 1

VINPAKET 1 BESTÅR AV ETT GLAS TILL VARJE RÄTT. VI TAR FRAM VÄL VALDA VINER TILL ER MENY.....350

PAKET 2

VINPAKET 2 BESTÅR AV ETT GLAS MOUSSERANDE VID ANKOMST, ETT GLAS VIN TILL VARJE RÄTT SAMT KAFFE. VI TAR FRAM VÄL VALDA VINER TILL ER MENY...480

VÄNLIGEN OBSERVERA ATT VINPAKET BESTÄLLS I
SAMBAND MED ER MENYBESTÄLLNING



A V B O K N I N G S R E G L E R
PRISER ÄR INKL. MOMS. AVBOKNING AV EVENEMANG MÅSTE SKE MINST SJU DAGAR FÖRE UTFÖRANDETS DATUM FÖR ATT UNDGA DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER DETTA DEBITERAS 500:- PER BOKAD GÄST. ANTALET KAN JUSTERAS KOSTNADSFRETT FRAM TILLS TVÅ DAGAR INNAN ANKOMSTTID. BETALNINGSVILLKOR 10 DAGAR.

djurgårdsbrunn
bar & restaurang

MENY 1

550:-/PP

FORRÄTT

CARPACCIO PÅ DILLGRAVAD RYGGBIFF

med syrlig rödlöksmajonnäs, råhyvlat champinjon, briochekrisp samt frissé och dillsallad

VARMRÄTT

ANKBRÖST

med sallad på brysselkål och rostade valnötter, svartvinbärsky, rostade jordärtskockor och svartvinbärsgelé

DESSERT

CHURROS

med vispad hjortronpannacotta och grapefruktsgranité

MENY 2

485:-/PP

FORRÄTT

KRYDDSDOTAD LAXLOIN

med rostad blomkålspuré, krispiga blomkålsbuketter och kryddpicklad grön tomat

VARMRÄTT

SVAMPFYLLD PORCHETTA

med potatispuré, portvinssky, bakad lök och friterad grönkål

DESSERT

MOCCASEMIFREDDO

med karamelliserad vit choklad och rårörda björnbär

MENY 3

495:-/PP

FORRÄTT

BAKAD GULBETA

med kryddig honungsglace, örtsallad, krispigt levianbröd samt kålrots majonnäs med smak av enbär och rosmarin

VARMRÄTT

RÖDBETSRISOTTO

med friterad getost, rödbetskrisp, rödbetsgroddar och parmesanskum

DESSERT

SMÖRBAKAT HÖSTÄPPLE

med kolasås kryddigt briochekrisp och citronsorbet

vill ni veta exakt vad maten innehåller? mejla oss så berättar vi!