

STORA SÄLLSKAP

SEPTEMBER - NOVEMBER 2019

DJURGÅRDSBRUNN

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 VÅL 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 VÅL VALDA VINER TILL ER MENY.....	480

VÄNLIGEN OBSERVERA ATT VINPAKET BESTÄLLS I
SAMBAND MED ER MENYBESTÄLLNING



djurgårdsbrunn
bar & restaurang

Å 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.

MENY 1

550:-/PP

FÖRRÄTT

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

FÖRRÄTT

KRYDDSOTAD 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

FÖRRÄTT

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!