

Julmeny avhämtning

Kockarna har gjort alla förberedelser, paketerat och skickar med instruktioner för er att värma och presentera på tallrik
Sommelier Veronica har även gett tips på matchande dryck att själv köpa till
Middagsmenyn bokas senast två vardagar innan önskad avhämtning i Skafferiet nygatan 57

Förrätt

Julens smaker

Enbärsgravad regnbåge från Jävre
Olas senapssill med Renforshonung och fänkålsdill
Västerbottensostpaj med ekologisk grönkål från Lövsele
Dryckesrekommendation: Gysler Feldgefluster Riesling Kabinett 2016, Tyskland
Art.nr 75466 141:-

Varmrätt

Wallenbergare på älgkalv från Burträsk

Kusmarksmandelpotatis-puré
Tranbär från Stensträski granskottssirap
Dryckesrekommendation: 7 Fuentes 2016, Listán Negro, Tintilla, Spanien
Art.nr 2763, 149:-

Efterrätt

Crème Brûlée med Bourbon-vanilj

Byskepolkaströssel och limecurdtryffel
Dryckesrekommendation: Biricino Muscat Canelli 2014, USA
Art.nr 72111, 206:-

3-rätters meny enligt ovan 395 p.p
Erbjudandet gäller from. 23/11-22/12 vid förbeställning.
Bokas via catering@nygatan57.se eller ring 0910-13444

SKAFFERIET
nygatan57