



Meny

Halstrad Pilgrismussla

med rostad kycklingfond, nässla, ramlök, citron & tapioka

alternativt

Halv hummer

*Gratinerad med tryffel & Gruyere serverad med
en lätt fänkålssallad*

* * *

Lamminnanlår

*med lavendelbakad rotselleri, getostcrème,
syrlig vinbärsgelé & lammsky*

* * *

Marscapone

*med rostadvitchoklad, blodapelsinskaka,
havre & citrussirap*

Tre rätter med pilgrismussla 445

Tre rätter med hummer 495

Alla fyra rätterna 625



Vänd för instruktioner om värmning

Instruktioner för värmning

*Gå gärna igenom påsen direkt så att allt är som det ska. Hör annars av er så vi kan lösa det till er.
046-128000, catering@matochdestillat.se*

- 1. Ta ut allt från kylan.*
- 2. Sätt ugnen på 220 grader om det är hummer annars 200 grader*

Pilgrims mussla: Vänd musslan och nässelpuren i en djup tallrik (gärna varm). Lägg citrontapiokan över musslan avsluta med chippset. Värm buljongen på medelvärme i en kastrull tills den är riktigt varm. Häll sedan den rykande varma buljong runt om och njut.

Hummer. Stoppa in folieformen med hummer i ugnen och gratinera tills den är gyllenbrun (5-10 min beroende på ugn). Lyft över på en tallrik och toppa med fänkålssallad lite på sidan av hummern.

- 3. Sänk ugnen till 200 grader*

Lamm: Sätt in folieformen med kött, sås, rotselleri toppad med getostkräm i ugnen (200grader) i ca 6 minuter. När det är klart så lägg upp det på en (gärna varm, kör i micro t.ex.) tallrik och häll över skysåsen. Vinbärsgelekrämen kommer bredvid i en liten burk och ska ej värmas. För trevligt upplägg kan man här om man vill skiva köttet innan man lägger det på tallriken.

Desserten är klar som den är och är bara att servera.

Vegetarisk

- 1. Ta ut allt från kylan.*
- 2. Sätt ugnen på 200 grader.*

Burrata: Ta gärna ut från kylan minst 45min innan servering. Här ska bara pannkakan och tjärsirapen värmas. Stoppa in pannkakan i ugnen i ca 4 min på 200 grader. Värmt tjärsirap i en kastrull. Lägg upp pannkakan och buratan på en tallrik och toppa med fläderpesto, sallad och blodapelsin.

Desserten är klar som den är och är bara att servera.

Smaklig måltid.