

SITTNINGSMENY

PAKET 1



195:- (varmrätt, efterrätt, fördrink och 1 dryck)

VARMRÄTTER

BEEFCHILI

Serveras med ris, gräddfil, sallad och nachochips.

WALLENBERGARE

Serveras med lingonsylt, skirat smör, ärtor och potatispuré.

VITLÖKSBAKAD PORTABELLO

Vitlöksbakad portabello. Serveras med rostade rotfrukter, olivtapenad, bakad tomat och basilika kräm.

EFTERRÄTTER

PANNACOTTA

Serveras med säsongens bär.

MOROTSKAKA

Enkel morotskaka, typiskt gott till kaffe på maten.

Kontakta bokning@trappan.nu för mer info

Vit pappersduk, värmeljus och servetter ingår i alla paket.

Extra tillval: Linnedukar & kandelabrar 20:-/person. Kaffe/té/choklad 20:-/person.

Paketpris är exklusive kostnader för egen serveringspersonal.



Vi är KRAV-certifierade!

www.trappan.nu

SITTNINGSMENY

PAKET 2



345:- (förrätt, varmrätt, efterrätt, fördrink och 2 dryck)

FÖRRÄTTER

RENKLÄMMA

Serveras med pepparrot, crème fraiche i tunnbröd.

TOAST SKAGEN

Skagenröra som serveras på rostat bröd med citron.

CHÈVRETOAST

Gratinerad getost som serveras med sallad och rostat bröd.

VARMRÄTTER

BOUILLABAISSE

En klassisk fisk- & skaldjursgryta på franskt vis, serveras med en dillaioli.

PLOMMONSPÄCKAD FLÄSKKARRÉ

Med smak av fänkål och äpple. Serveras med inlagd gurka. Välj mellan ungsrostad potatis, kokt potatis och potatisgratäng.

ÖRTKRYDDAD KYCKLING

Serveras med en fetastkräm och rostade rödbetor. Välj mellan ungsrostad potatis, kokt potatis och potatisgratäng.

UNGSROSTAD HALLOUMI

Serveras med bearnaisé och rostade grönsaker.

EFTERRÄTTER

HUSETS KLADDKAKA

Serveras med lättvispad hallongrädde.

SMULPAJ

Gjord på säsongens bär eller frukter med kallvispad vaniljgrädde.

HJORTRONTRIFLE

En lager-på-laget tårtdessert med grädde/mousse med kaka och hjortron.

Kontakta bokning@trappan.nu för mer info

Vit pappersduk, värmeljus och servetter ingår i alla paket.

Extra tillval: Linnedukar & kandelabrar 20:-/person. Kaffe/té/choklad 20:-/person.

Paketpriserna är exklusive kostnader för egen serveringspersonal.



Vi är KRAV-certifierade!

www.trappan.nu

SITTNINGSMENY

PAKET 3



375:- (Förrätt, varmrätt, efterrätt, fördrink och 2 dryck)

FÖRRÄTTER

VÄSTERBOTTENPAJ

En klassiker med rom, gräddfil och rödlök.

TOAST SKAGEN

Skagenröra som serveras på rostat bröd med citron.

CHÈVRETOAST

Gratinerad getost som serveras med sallad och rostat bröd.

VARMRÄTTER

LÅGTEMPERERAD KALVYTTERFILÉ

Serveras med en champinjonkräm, syrad rödlök och rödvinssås. Välj mellan ungsrostad potatis, kokt potatis och potatisgratäng.

FETA & GRÖNSAKSFYLLED PORTABELLO

Serveras med rödbetstzatziki och picklad paprika

UGNSBAKAD LAX

Serveras med dillhollandaise, räkor & sparris

EFTERRÄTTER

HUSETS KLADDKAKA

Serveras med lättvispad hallongrädde.

SMULPAJ

Gjord på säsongens bär eller frukter med kallvispad vaniljgrädde.

HJORTRONTRIFLE

En lager-på-laget tårtdessert med grädde/mousse med kaka och hjortron.

FIKAFAT

Ett fat med 3 olika sorters kakor, här ingår även kaffe/te/choklad.

Kontakta bokning@trappan.nu för mer info

Vit pappersduk, värmeljus och servetter ingår i alla paket.

Extra tillval: Linnedukar & kandelabrar 20:-/person. Kaffe/té/choklad 20:-/person.

Paketpriserna är exklusive kostnader för egen serveringspersonal.



Vi är KRAV-certifierade!

www.trappan.nu