

Meny Fridshillskyckling 2016

Förrätt 65:-/pers

1. Skagenkanapé på ljust bröd
2. Räkcocktail
3. Gubbröra på mörkt bröd
4. Rökt kyckling m pepparrotsgrädde
5. Små fyllda tunnbrödsrullar (leverpastej, kyckling, räkor)

Varmrätt 140:-/pers

1. Smördegsinbakad bröstfilé m champinjonsstuvning, kulpotatis, grönsallad
2. Helstekt kyckling, gräddsås, kulpotatis, gelé, gurka, grönsallad
3. Kycklingsnitzel, kräftsås, kulpotatis, grönsallad
4. Skaldjursfylld kycklingsnitzel, kräftsås, kulpotatis, grönsallad
5. Helstekt kycklingfilé, paprikasmörsås, råstekt potatis, kokta grönsaker (grönsallad kan bytas mot kokta grönsaker och tvärtemot)

Fesfat – kallskuret , välj 1-3 sorter för 65 :-/pers

Faten består av uppskivat lårkött och bröstkött samt dekoration, färdiga att ställa på bordet. Följande finns att välja på:

- Varmrökt kyckling (neutral röksmak)
- Varmrökt kyckling med pastramikrydda
- Varmrökt vitlöksrulle (vitlök)
- Italiensk krydda (lök, vitlök, cayennapeppar, basilika)
- Hawaii krydda (curry, lök, äpple, buljong, peppar)
- Örtkryddad (Österlenkryddors örter)
- Apelsinmarinerad kyckling (skal och saft från apelsin, salt, pepparmix)

Bufféfät 95:-/pers Består av 3 sorters uppskivat kött, miniklubbor och köttbullar (dekorerat)

Tillbehör

- Potatisgratäng 30:-/pers
- Potatissallad 25:-/pers
- Grönsallad 20:-/pers
- Kall sås 20:-/pers

Smörgåstårter 60:-/bit

Tårtorna finns i storlekarna 8-20 bitar

1. Räkor, sill och ägg
2. Kyckling/ost

Baquettes Olika fyllningar

Landgångar 95:-/st (Jultid har vi även jullandgångar och jultallrikar. Ring för info)