

2018-08-09

Förrätter

Löjrom med syrad gräddde, rödlök och smörstekt toast

Jordärtskockssoppa med halstrad pilgrimsmussla, örtolja och rågkrutong

Tartar på fjällröding med sikrom, crudite av dill och gurka och grillat surdegsbröd

Fjällöga: älgcarpaccio med löjrom, rödlök och toast

Varmrätter

Confiterad rödingfilé med potatisfondant, forellrom, smörstekta kantareller och vitvinsås

Hängmörad ryggbiff med anklever, potatisbakelse, haricots vertes och madeirasås

Hjortinnanlår med rökt smör, potatisbakelse, spettskål och syltad lök

Vintrig viltgryta med rökt sidfläsk, svamp, lingon och potatis & tryffelpuré

Dessertes

Vaniljpannacotta med hjortronsmylta, marängar, rostad mandel

Ljummen blåbärssoppa med vaniljglass och mandelkubb

Mörk chokladmousse med marinerade bär, apelsincurd och sesamflarn

3 sorters ostar med marmelad och knäcke

3-rätters meny, gruppen väljer gemensam meny 924:-

Vänligen informera om allergier senast 2 dagar innan så alla gäster kan få en trevlig kväll med härliga smakupplevelser.

Kock på väg:

Klassisk meny, kocken tillagar/värmer upp på plats, (1725:-/stuga för kock & leverans)

Lunch/Middag: 2 rätter 359:-

Lunch/Middag: 3 rätter 429:-

Meny enligt överenskommelse

Utkörning av vickning tex. vid ankomstkväll

Såsom räkmacka, Jansson Frestelse, charkttallrik mm. pris enligt överenskommelse

Se även Mezzos take away alternativ

Lite om oss!

Vi lagar all mat från grunden och lever för att våra gäster skall få bästa möjliga upplevelsen med mat & dryck..

Vi gillar utmaningar.
Kom gärna med önskemål om man skulle vilja ha en tema middag etc.

Vi utför gärna aktiv matlagning där gästerna får vara delaktiga i kvällens middag.

I köket:
Micke Siwerson
I servisen:
Sandra B Siwerson & Patrik Nihlén

Dryckespaket

Champagne

Vin till förrätt /öl & snaps

Vin till varmrätt med påfyllning

Vin till dessert

Kaffe

715:-

Vi anpassar dryckespaket efter ert menyval

Önskas val av vin vänligen se vår vinlista kontakta Sandra B Siwerson 0280-889 51 eller sandra@mezzosalen.se så sänder vi en uppdaterad