

Vår mat

Klassisk Smörgåstårta med fisk och skaldjur 325 kr per kuvert

Terrassens klassiska smörgåstårta med fyllning av vår röra av skagen och kallrökt lax garnerad med handskalade räkor, kokt och skivat ägg, gravad lax och kaviar inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Smörgåstårta med rostbiff 325 kr per kuvert

Terrassens nötsmörgåstårta med fyllning av vår röra med nötkött, grönpeppar och kapis, garnerad med rostbiff och inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Viltsmörgåstårta 365 kr per kuvert

Terrassens viltsmörgåstårta med fyllning av vår röra med bland annat viltkött, enbär och skogssvamp, garnerad med viltkött och örter inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Vegansk Smörgåstårta 325 kr per kuvert

Terrassens veganska smörgåstårta med fyllning av vår röra bland annat med sojayoghurt, tofu och tångkaviar, garnerad med frukt och grönt och tångkaviar inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tofuglassymfoni, frukttallrik eller små godbitar.

Räksmörgås 325 kr per kuvert

Större klassisk räksmörgås med handskalade räkor på rågröd eller tekaka inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Landgång 320 kr per kuvert

Traditionell större smörgås med handskalade räkor, Terrassens skagenröra toppad med kaviar, gravad lax med pepparrotsvisp, salami, basturökt skinka, brie med fikonkompott inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Ditt val av delikatess

295 - 320 kr per kuvert

Välj tre eller fyra sandwich på valfritt bröd; fullkorn, ljust, danskt rågbröd eller kavring . Alla delikatesser ligger på en bädd av krispig sallad.

1. Handskalade räkor med ägg och majonnäs toppad med dill
2. Gravad lax med pepparrotvisp
3. Skagenröra toppad med kaviar och dill
4. Brie med kompott och färska örter
5. Lufttorkad skinka med färska örter
6. Basturökt skinka med tillbehör
7. Salami med tillbehör
8. Mozzarella med tomat och basilika
9. Hommus (kikärtsröra) och tomat
10. Vegansk skagenröra toppad med dill och tångkaviar

- Tre delikatesser inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. 295 kr per kuvert.
- Fyra delikatesser inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. 320 kr per kuvert.

EnskedeTerrassens klassiker

265 kr per kuvert

Tre sandwich på fullkornsbröd och kavring med handskalade räkor, basturökt skinka och lagrad ost inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Afternoon Tea

365 kr per kuvert

Terrassens Afternoon Tea med klassisk smörgåstårta, nybakade scones med hallonsylt, tryfflar och biskvier och blandade tårter som serveras i bufféform stående eller sittande med Ekologiskt te och bordsvatten samt mousserande vin. 365 kr per kuvert och mousserande vin samt alkoholfritt alternativt debiteras efter åtgång, se vidare vår dryckesmeny.

Honungsgriljerad lax

395 kr per kuvert

Lax som griljeras i honung och serveras med hjortroncrème, vitlöksdoftande potatisgratäng garnerad med färska örter och grönsallad med ekologisk olivolja. Menyn inkluderar en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Konjaksflamberad fläskfilé

410 kr per kuvert

Konjaksflamberad fläskfilé i mustig sås med färska örter och dijonsenap med potatis och grönsallad som serveras med ekologisk olivolja inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Teriyakiglaserad kycklingfilé

370 kr per kuvert

Terrassens kyckling, som glaseras med teriyaki och serveras med vitlöksdoftande potatisgratäng garnerad med färska örter och grönsallad med ekologisk olivolja inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Terrassens soppa

330 kr per kuvert

Terrassens soppa serveras med nygräddat bröd inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. Soppan är vegetarisk och kan göras vegansk. Eventuella delikatesser såsom fisk och/eller skaldjur beställs separat och debiteras 20 kr extra per kuvert.

Västerbottenpaj

320 kr per kuvert

Nygräddad Västerbottenpaj med hjortroncrème och grönsallad som serveras med ekologisk olivolja inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Terrassens buffé

395 kr per kuvert

Italienska och spanska charkuterier serveras med frukt och grönt samt ljummen potatissallad med ekologisk olja och kapris samt sallad, bröd och smakrika ostar inkl. en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. Minsta antal kuvert 20 stycken.

Terrassens delikatessbuffé

435 kr per kuvert

Italienska och spanska charkuterier serveras med frukt och grönt samt ljummen potatissallad med ekologisk olja och kapris samt sallad, bröd och ostar tillsammans med en varmrätt: Terrassens kyckling, lax eller torskrygg i vitvinsås. Buffén läggs upp tillsammans med sallad och ekologisk olivolja och vi serverar en valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt ekologiskt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. Minsta antal kuvert 20 stycken.

Terrassens kak- och tårtbuffé

195 kr per kuvert

Modernt kaffebord med blandade bakverk, delikata tryfflar och mördegskakor samt valfri tårta. Detta serveras med ekologiskt kaffe eller te.

Ekologiskt kaffe/te och tårta

175 kr per kuvert

Ekologiskt kaffe eller te med valfri tårta.

Meny med flera rätter

495 - 595 kr per kuvert

Välj tre till fyra rätter (minsta antal kuvert 20 st.)

En till två förrätter:

1. Terrassens fisk- och skaldjurssoppa eller vegansk med sojabönor
2. Ugnsgatinerade rödbetor med chevré, valnötter, honung och ruccola
3. Toast Skagen eller vegansk Toast Skagen
4. Toast Skagen med löjrom
5. Mozzarella Caprése
6. Hommus (kikärtsröra) och tomat

En varmrätt:

1. Teriyakiglaserad kycklingfilé
2. Honungsgriljerad lax med hjortroncrème
3. Ugnsgatinerad torskrygg i vitvinssås
4. Konjaksflamberad fläskfilé

En dessert:

1. Tårtbuffé (valfria tårtor i bufféform)
2. Små godbitar (delikata tryfflar och mördegskakor)
3. Symfoni av tofuglass

- Tre rätter 495 kr per kuvert inkl ekologiskt kaffe/te exkl kall dryck.
- Fyra rätter 595 kr per kuvert inkl kaffe/te exkl kall dryck.

Barnkuvert

120 kr per kuvert

Vi erbjuder barnkuvert till en kostnad av 120 kr. Vid smörgåsmat erbjuder vi valfri smörgås eller pannkaka och vid varm mat våra ekologiska gräddstuvade köttbullar med potatismos eller pannkaka. Meddela oss antal barn vid beställning.

Mingla vid egenkomponerad buffé

Vi skapar en trevlig tillställning med sittande eller stående buffé där du väljer rätter efter tycke och smak. Priset beror på val av mat och antal gäster. Från 345 kr per kuvert. Varmt välkommen att kontakta oss så att vi får möjlighet att göra er tillställning till en fin stund att minnas.

Mottagningsmingel

Vi gör kanapéer, snittar eller tilltugg som du vill ha det och bjuder dina gäster på mat och dryck från silverbrickor eller uppdukat som buffé. Priset beror på val av mat, dryck och antal gäster. Varmt välkommen att kontakta oss så att vi får möjlighet att göra er tillställning till en fin stund att minnas.

Take Away

Alla kalla rätter, inkl desserter, på menyn går att hämtas hos oss som Take Away. Ring eller mejla oss så hjälper vi dig. Beställning tas emot minst tre vardagar innan. Varmt välkommen att kontakta oss så hjälper vi er med beställningen 08-649 05 58 eller på info@enskedeterrassen.se

Villkor

Vi välkomnar dig som är intolerant, allergisk eller väljer att inte äta vissa livsmedel. Fråga gärna oss om allergener i vår mat. Vi strävar efter ekologiska livsmedel och lokalproducerat så långt det är möjligt. All mat bereds i eget kök på Enskede-Terrassen. Om annan mat och/eller dryck önskas skraddarsyr vi gärna en meny som passar. Samtliga angivna priser är totalpriser inkl rumshyra och serveringsavgift, inga andra avgifter tillkommer. Vi debiterar beställt antal kuvert. Lägst tio kuvert debiteras, om inget annat anges, och bekräftat antal ska vara oss tillhanda sju (7) dagar innan ankomst. Mindre justeringar av antalet gäster kan göras fram till dagen innan.

Vår passion är smak, upplevelse och bemötande. Vi skapar
förutsättningar för din stund att minnas.

Varmt välkomna till oss,
Marielle och Lars med personal

Vår dryck

Läsk och vatten

Mineralvatten	33:-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	33:-
Juice	33:-

Öl

Ekologisk lättöl, klass I	33:-
Starköl, Mariestad, klass III, 33 cl	55:-
Mellanöl	49:-

Vi erbjuder ett bredare urval av öl på efterfrågan. Kontakta oss!

Mousserande vin och Champagne

Cava El Miracle - Vicente Gandia, Spanien (Mousserande spanskt vin med ren, fruktig lätt jästig doft. Torrt, friskt och fruktigt med fin mousse med inslag av bröd och jäst. Druvor av Chardonnay 60% och Macebo 40%.) 389:- per flaska, 75:- per glas

Champagne Taittinger Brut Réserve - Champagne, Frankrike (Frisk och fruktig doft med tydlig brödighet. Elegant, torr och fruktig smak med lång och stilren eftersmak, mineral och fin syra. Druvor av Chardonnay 40%, Pinot Noir 35% och Pinot Meunier 25%) 799:- per flaska

Alkoholritt alternativ

Jus de Pommes Artisanal Pétillant - Normandie, Frankrike (Alkoholri ekologisk äppelmust från Normandie. Festlig och mycket fruktig, pärlande, söt smak med tydlig karaktär av mogna äpplen, inslag av honung och torkade örter.) 149:- per flaska, 35:- per glas

Vitt vin

Villa Maria – Marlborough, Nya Zeeland (Ekologiskt friskt vin med mycket aromatisk smak med inslag av tomatblad, krusbär, nässlor, lime och sparris. 100% Sauvignon Blanc.) 382:- per flaska, 95:- per glas

Rött vin

Prugneto Sangiovese Romagna DOC Superiore – Bidentedalen, Romagna Italien (Kryddig doft av solmogna röda bär och smak av mörka plommon, körsbär, violer och sommarens röda bär. 100% Sangiovese) 362:- per flaska, 90:- per glas

Vi erbjuder ett bredare urval av viner på efterfrågan. Kontakta oss!

Alkoholfritt alternativ

Tosterups Premium äppelmust - Österlen, Sverige (Tosterups äppeolodling är sigillcertifierad och gör 100% alkoholfri äppelmust av en mix av de svenska äpplena Saga, Santana och Ingrid. Inga tillsatser och helt naturligt i samklang med naturen. Efter att äpplena mognat kallpressas de varsamt innan pastörisering av råsaften. Musten serveras ofiltrerad.) 149:- per flaska, 35:- per glas

Aperitif och avec

Portvin	55:- / 4 cl
Sherry	55:- / 4 cl
Cointreau	25:- / cl
Baileys	25:- / cl
Whisky	25:- / cl
Konjak	25:- / cl