

Välkommen till vår festvåning

Vår passion är smak, upplevelse och bemötande. Vi skapar förutsättningar för din stund att minnas. Om du inte hittar något i vår meny som känns rätt, tveka inte att höra av dig till oss.

Varmt välkommen önskar Marielle och Lars med personal



Villkor

Samtliga angivna priser är totalpriser inkl rumshyra och serveringsavgift, inga andra avgifter tillkommer. Vi debiterar beställt antal kuvert. Minst tjugo kuvert, av samma meny, debiteras om inget annat anges. Bekräftat antal gäster ska vara oss tillhanda sju (7) dagar innan ankomst. Priserna inkluderar moms och förskottsbetalning på 10% av beloppet oss tillhanda vid bokning på bankgironummer: 523-2087 eller med kort/kontant hos oss så snart datum är bokat. Resterande likvid betalas sju (7) dagar före ankomst. Eventuell extra debitering utöver beställt betalas i efterskott. Om avbokning sker 60 dagar innan evenemanget återfås bokningsavgiften. Om avbokning sker efter att slutlikviden betalats, dvs. hela beloppet, återfås inte detta utan ombokning möjliggörs av evenemanget. Mindre justeringar av antalet gäster kan göras fram till dagen innan. Vi strävar efter ekologiska livsmedel och lokalproducerat så långt det är möjligt. All mat bereds i eget kök på EnskedeTerrassen. Om annan mat och/eller dryck önskas skraddarsyr vi gärna en meny som passar. Vi välkomnar dig som är intolerant, allergisk eller väljer att inte äta vissa livsmedel. Meddela antal specialkost vid beställningen. Fråga gärna oss om allergener i vår mat. Vi debiterar inte barn under tre år. För barn mellan tre och elva år erbjuder vi barnkuvert till en kostnad av 120 kr inkl. dryck och dessert. Meddela oss antal barn vid beställning.

Middagsmenyer

Meny med flera rätter

495 - 595 kr per kuvert

En till två förrätter

1. Terrassens fisk- och skaldjursoppa eller vegansk med sojaböner
2. Löjromstoast
3. Toast Skagen eller vegansk Toast Skagen
4. Gratinerade rödbetor med chevré, valnötter, honung och rucola
5. Mozzarella Caprésé
6. Hummus (kikärtsröra) och tomat
7. Egenkomponerad förrätt (tillägg kan tillkomma, beroende på val av livsmedel)

Varmrätt

1. Honungsgriljerad lax med hjortroncrème
2. Teriyakiglaserad kycklingfilé
3. Ugnsgratinerad torskrygg i vitvinssås
4. Konjaksflamberad fläskfilé
5. Karibisk gryta (vegansk)
6. Egenkomponerad varmrätt (tillägg kan tillkomma i beroende på val av livsmedel)

Dessert

1. Tårtbuffé (valfria tårter i bufféform)
2. Nygräddad äppeltartelette med vaniljsås, dekorerad med äppelskivor och kokossocker
3. Små godbitar (delikata tryfflar och mördegskakor)
4. Symfoni av tofuglass
5. Egenkomponerad dessert (tillägg kan tillkomma, beroende på val av livsmedel)

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

Buffé och mingel

Terrassens buffé

425 kr per kuvert

Italienska och spanska charkuterier serveras tillsammans med mozzarella caprésé, oliver och chili drops. I en symfoni med frukter, grönt och ljummen potatissallad med olivolja, kapris och dijonsenap, sallad, bröd och delikat ostbricka med frukt och marmelad inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. Minsta antal kuvert 20 stycken.

Terrassens delikatessbuffé

475 kr per kuvert

Italienska och spanska charkuterier serveras tillsammans med mozzarella caprésé, oliver och chili drops. I en symfoni med frukter, grönt och ljummen potatissallad med olivolja, kapris och dijonsenap, sallad, bröd och delikat ostbricka med frukt och marmelad. Detta serveras tillsammans med en varmrätt; Terrassens Teriyakiglaserade kyckling eller Honungsgriljerade lax. Buffén läggs upp tillsammans med sallad och ekologisk olivolja och vi serverar mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. Minsta antal kuvert 20 stycken.

Klassiska snittar

295 kr per kuvert

Sex snittar (per person) på fullkornsbröd och kavring med handskalade räkor, basturökt skinka och brieost inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Tapas och snittar

385 kr per kuvert

Sex snittar och kanapéer (per person) med handskalade räkor, lax och brieost läggs upp på buffé tillsammans med chili drops, oliver, delikata ostar, parmaskinka och salami med säsongens frukt, inkl. valfri mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

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. Hör av dig till oss om vilka saker du önskar. info@enskedeterrassen.se 08-649 05 58.

Mingla vid egenkomponerad buffé

Vi skapar en trevlig tillställning där du bestämmer innehållet i buffén. Du väljer rätter efter tycke och smak och om du vill ha mingel eller sittande tillställning.

Stunder att minnas

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 stund att minnas info@enskedeterrassen.se 08-649 05 58.

Våra drycker

Vi erbjuder ett bredare urval av dryck på efterfrågan. Välkommen att kontakta oss.

Läsk och vatten

Mineralvatten	35:-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	35:-
Juice	35:-

Öl

Ekologisk lättöl, klass I	35:-
Starköl, Mariestad, klass III, 33 cl	55:-
Säsongens IPA, klass III, 33 cl	75:-
Alkoholfri öl	45:-

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

EnskedeTerrassen
Stunder att minnas

Priser fr.o.m. 180301

Vi erbjuder gärna ett bredare urval av mousserande och Champagne på efterfrågan. Välkommen att kontakta oss.

Alkoholritt alternativ

Jus de Pommes Artisanal Pétillant - Normandie, Frankrike (Alkoholfri 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

Raiza Crianza Tempranillo - D.O Rioja, Spanien (Medelfylligt, smakrikt vin med smak av röd frukt, cocos, vanilj, struktur och balans) 362:- per flaska, 90:- per glas

Vi erbjuder gärna ett bredare urval av viner på efterfrågan. Välkommen att kontakta oss.

Aperitif och avec

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