

### Välkommen till bords

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, för sittning upp till två timmar, och serveringsavgift, inga andra avgifter tillkommer. Vi debiterar beställt antal kuvert. Minst tio kuvert, av samma meny, debiteras om inget annat anges. Bekräftat antal gäster ska vara oss tillhanda sju (7) dagar innan ankomst. 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 (om övrig beställning inte är kak- och tårtbuffé eller tårtbuffé då detta debiteras till ordinarie pris). Vid smörgåsmat erbjuder vi valfri smörgås eller pannkaka och vid varm mat våra gräddstuvade köttbullar med potatismos eller pannkaka om inte barnet äter samma som övriga sällskapet. Meddela oss antal barn vid beställning.*

## Smörgåsmeny

### **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. mineralvatten, läsk eller lättöl samt 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 kapris, garnerad med rostbiff och inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt 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. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

### **Vegansk smörgåstårta      325 kr per kuvert**

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

### **Räksmörgås      325 kr per kuvert**

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

### **Landgång      325 kr per kuvert**

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

**Ditt val av delikatess**

**295 - 325 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 pepparrotsvisp och citron
  3. Skagenröra toppad med kaviar och dill
  4. Brie med fikonkompott och färska örter
  5. Parmaskinka med oliver och färska örter
  6. Basturökt skinka med tillbehör
  7. Salami med oliver och färska örter
  8. Rostbiff med cornichon och kaprisbär
  9. Mozzarella med tomat och basilika
  10. Hummus (kikärtsröra) och tomat
  11. Vegansk skagenröra toppad med dill och tångkaviar
  12. Egenkomponerad delikatess (tillägg kan tillkomma, beroende på val av livsmedel)
- Tre delikatesser inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. 295 kr per kuvert.
- Fyra delikatesser inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. 325 kr per kuvert.

**EnskedeTerrassens klassiker**

**265 kr per kuvert**

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

### **Afternoon Tea**

**420 kr per kuvert**

Terrassens Afternoon Tea med klassisk smörgåstårta, nygräddade scones med hallonsylt, tryfflar och biskvier och blandade tårter som serveras i bufféform stående eller sittande med te eller kaffe och bordsvatten samt mousserande vin. 420 kr per kuvert och mousserande vin samt alkoholfritt alternativt debiteras efter åtgång, se vidare vår dryckesmeny.

## **Lite mer mat**

### **Honungsgriljerad lax**

**395 kr per kuvert**

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

### **Konjaksflamberad fläskfilé**

**420 kr per kuvert**

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

### **Teriyakiglaserad kycklingfilé**

**375 kr per kuvert**

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

### **Terrassens soppa**

**335 kr per kuvert**

Terrassens soppa serveras med nygräddat bröd inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt 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.

### **Ärtsoppa med punsch**

**335 kr per kuvert**

Ärtsoppa serveras med nygräddat bröd inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. Soppan är vegetarisk och fläsk serveras vid sidan om. Varm eller kall punsch serveras efter åtgång och debiteras utöver kuvertpriset.

**Västerbottenpaj****335 kr per kuvert**

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

**Buffé och mingel****Terrassens buffé****425 kr per kuvert**

Italienska och spanska charkuterier serveras tillsammans med mozzarella caprése, 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 caprése, 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. Minsta antal kuvert 20 stycken.

**Tapas och snittar****385 kr per kuvert**

Sex 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](mailto: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. 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](mailto:info@enskedeterrassen.se) 08-649 05 58.

**Fika****Terrassens kak- och tårtbuffé****195 kr per kuvert**

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

**Ekologiskt kaffe/te och tårta****175 kr per kuvert**

Kaffe eller te och tårta.

**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. Ring: 08-649 05 58 eller mejla på [info@enskedeterrassen.se](mailto:info@enskedeterrassen.se)

## Middagsmenyer

### Meny med flera rätter

**495 - 595 kr per kuvert**

#### En till två förrätter

1. Terrassens fisk- och skaldjurssoppa eller tillagad vegansk med sojabönor
2. Löjromstoast
3. Toast Skagen eller vegansk Toast Skagen
4. Gratinerade rödbetor med chevré, valnötter, honung och ruccola
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. Konjaksflamberad fläskfilé
4. Karibisk gryta (vegansk)
5. Egenkomponerad varmrätt (tillägg kan tillkomma, 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.

## Våra drycker

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

### Läsk och vatten

<b>Mineralvatten</b>	35:-
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite</b>	35:-
<b>Juice</b>	35:-

### Öl

<b>Ekologisk lättöl, klass I</b>	35:-
<b>Starköl, Mariestad, klass III, 33 cl</b>	55:-
<b>Säsongs IPA, klass III, 33 cl</b>	75:-
<b>Alkoholfri öl</b>	45:-

### Mousserande vin och Champagne

**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

**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

*Vi erbjuder gärna ett bredare urval av mousserande och Champagne på efterfrågan.*



**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

**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

**Aperitif och avec**

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

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