

# EnskedeTerrassen

## Stunder att minnas

Priser fr.o.m. 190101

### 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



### Våra villkor

*Samtliga angivna priser är totalpriser för ett chambré separé 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 ska vara oss tillhanda vid bokning på bankgironummer: 523-2087 eller med kort (MC/Visa)/kontant hos oss så snart datum är bokat. Resterande likvid betalas sju (7) dagar före ankomst. Eventuell extrabeställningar 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 skräddarsyr 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 130 kr inkl. dryck och dessert. Meddela oss antal barn vid beställning.*

## Middagsmenyer

### Meny Väst

**495 kr per kuvert inkl kaffe/te exkl kall dryck**

Terrassens fisk- och skaldjursoppa

Ört- och citronglaserad kycklingfilé med potatisgratäng och sallad

Nygräddad äppeltartelette med vaniljsås, dekorerad med äppelskivor och kokossocker

### Meny Nord

**495 kr per kuvert inkl kaffe/te exkl kall dryck**

Gratinerade rödbetor med chevré, valnötter, honung och ruccola

Honungsgriljerad lax med hjortroncrème och sallad

Tårtbuffé (valfria tårter i bufféform)

### Meny Syd

**595 kr per kuvert inkl kaffe/te exkl kall dryck**

Mozzarella Caprésé

Kockens Lasagne Bolognese

Skogsvampprisotto, skaldjursrisotto med saffran eller tryffelrisotto med oxfilé och skogsvamp

Små godbitar (delikata tryfflar och mördegskakor)

Egenkomponerad rätt eller hel meny (tillägg i pris kan tillkomma i beroende på val av livsmedel).



## Buffé och mingel

### Terrassens buffé

**525 kr per kuvert**

Italienska och spanska charkuterier serveras med frukt och grönt, mozzarella caprése, delikata ostar, bröd, ljummen potatissallad, grönsallad inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. Minsta antal kuvert 20 stycken.

### Terrassens delikatessbuffé

**595 kr per kuvert**

Italienska och spanska charkuterier serveras med frukt och grönt, mozzarella caprése, delikata ostar, bröd, tillsammans med en varmrätt: Terrassens kyckling eller lax med potatisgratäng. 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/kanapéer (per person) 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/kanapéer (per person) med handskalade räkor, lax och brieost läggs upp på buffé tillsammans med chilidrops, 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 och annat 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 vad 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 vid kalas

### **Terrassens kak- och tårtbuffé**

**205 kr per kuvert**

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

### **Ekologiskt kaffe/te och tårta**

**185 kr per kuvert**

Kaffe eller te och valfri tårta.



## Våra drycker



### 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>Säsongens IPA, klass III, 33 cl</b>	85:-
<b>Alkoholfri öl</b>	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

*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**

**Farina Appassilento** – Rosso Veronese, Valpolicella, Italien (Smakrikt vin med toner av torkade körsbär och choklad och doft av röda mogna körsbär, pinje och choklad. Azienda Vinicola Farina har lång tradition i Veneto. Vingården grundlades på 1800-talet och drivs idag som ett familjeföretag med stor passion. Kultur, entusiasm och karaktär är ledord som familjen försöker förmedla med alla sina viner). En varsam blandning av druvorna Corvina, Molinara och Rondinella 362:- per flaska, 90:- per glas

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

# EnskedeTerrassen

Stunder att minnas

Priser fr.o.m. 190101

## Aperitif och avec

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

