

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 för ett chambré separé inkl rumshyra, för sittning upp till två timmar, och serveringsavgift, inga andra avgifter tillkommer. Vi debiterar beställt antal kuvert. Minst tio kuvert, med 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 130 kr inkl. dryck och dessert (om övrig beställning inte är kak- och tårtbodyfé eller tårtbodyfé 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.

Take Away

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



Smörgåsmeny

Klassisk smörgåstårta med fisk och skaldjur 335 kr per kuvert

Terrassens klassiska smörgåstårta med fyllning av skagen- och kallrökt laxröra 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 335 kr per kuvert

Terrassens nötsmörgåstårta med fyllning av vår röra med nötkött, grönpeppar och kapris, garnerad med rostbiff 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 335 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. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med vegansk brownie eller frukttallkrik.

Räksmörgås 325 kr per kuvert

Större klassisk räksmörgås med handskalade räkor på rågbröd 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 delikatesssandwich (smörrebröd) 295 - 325 kr per kuvert

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

1. Handskalade räkor med ägg och majonnäs toppad med dill
 2. Gravad lax med pepparrotvisp och citron
 3. Skagenröra toppad med kaviar och dill
 4. Brie med fikonkompott och färska örter
 5. Lufttorkad skinka med oliver och färska örter
 6. Basturökt skinka med tillbehör
 7. Salami med oliver och färska örter
 8. Rostbiff med cornichon och kaprisbär toppad med pepparrotvisp
 9. Mozzarella med tomat och basilika
 10. Hommus (kikärtsröra) och tomat
 11. Vegansk skagenröra toppad med dill och tångkaviar
 12. Egenkomponerat pålägg (tillägg kan tillkomma i beroende på val av livsmedel)
- Tre delikatesssandwich inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. 295 kr per kuvert.
- Fyra delikatesssandwich inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar. 325 kr per kuvert.

EnskedeTerrassens klassiker

275 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 drottning sylt, tryfflar, biskvier och blandade tårtor som serveras i bufféform med te/kaffe och bordsvatten samt mousserande vin. 420 kr per kuvert och mousserande vin samt alkoholfritt alternativ 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.

Skogssvampsrisotto (vegetarisk)**355 kr per kuvert****Skaldjursrisotto med saffran****375 kr per kuvert****Tryffelrisotto med oxfilé och skogssvamp****395 kr per kuvert**

Mustig risotto som tillagas med rikligt lagrad parmesan och som toppas med färska örter och serveras med grönsallad och olivolja inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med tårta eller små godbitar.

Ört- och citronmarinerad kycklingfilé**375 kr per kuvert**

Terrassens kyckling som glaseras med örter och citron 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.

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

445 kr per kuvert

Italienska och spanska charkuterier serveras med frukt och grönt, mozzarella caprésé, 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

485 kr per kuvert

Italienska och spanska charkuterier serveras med frukt och grönt, mozzarella caprésé, 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 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 08-649 05 58.

Fika

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 tårta.



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

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.) Nya Zeelands mest prisbelönta vinproducent. 392:- per flaska, 98:- 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.

Aperitif och avec

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