

**EnskedeTerrassen**  
Stunder att minnas

Priser fr.o.m. 200101

Välkommen till en stund att minnas vid kvällsarrangemang



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 alla vänner på EnskedeTerrassen

# EnskedeTerrassen

## Stunder att minnas

Priser fr.o.m. 200101

### Villkor

Angivna priser är totalpriser inkl hyra för eget rum, för överenskommen tid för sittning, inga andra avgifter tillkommer. Vi debiterar beställt antal kuvert. Minst 20 kuvert, av samma meny, debiteras om inget annat anges. Betalning och bekräftat antal gäster till oss sju (7) dagar innan bokningens datum. Mindre justeringar av antalet gäster kan göras fram till dagen innan. Vi strävar efter ekologiska lokalproducerade livsmedel så långt det är möjligt. All mat bereds i eget kök hos oss. Vi välkomnar dig som är intolerant och allergisk. Meddela allergi och intolerans vid beställning. Fråga oss gärna om allergener i vår mat. Om ingen förbeställning sker av specialkost debiteras full extra kuvertavgift. Vi skräddarsyr gärna er middag hos oss.

### Barnkuvert

Vi debiterar inte barn under tre år. För barn mellan tre och elva år erbjuder vi barnkuvert till en kostnad av 150 kr inkl. dryck och dessert. Vi erbjuder samma meny som valts för sällskapet, pannkaka eller köttbullar med pasta/potatismos. Meddela antal barn vid beställning.



## Trerättersmenyer

### **Toast Skagen, honungsgriljerad lax och dessert 525 kr per kuvert**

Klassisk Toast Skagen med rostat bröd, hackad rödlök, crème fraiche och dill.

Lax som griljeras i honung och serveras med hjortroncrème, potatisgratäng garnerad med färska örter och sallad med olivolja.

Menyn inkluderar kaffe/te med valfri dessert enligt lista.

### **Charktallrik, rödvinsinkokt oxfilé och dessert 545 kr per kuvert**

Italienska charkuterier såsom bresaola med citronmajonnäs och ruccola, prosciutto med hyvlad parmesan, pumpakärnor, olivolja, oliver och kapisbär med rågrödssnacks.

Oxfile som kokas in i rött vin, balsamvinäger, chili och lök och som toppas av en riklig smörsås. Rätten serveras med potatisgratäng, sallad och olivolja.

Menyn inkluderar kaffe/te med valfri dessert enligt lista.

### **Pumpasoppa, citrusglaserad kycklingfilé och dessert 485 kr per kuvert**

Pumpasoppa med edamamebönor och pumpakärnor serveras med rågrödssnacks

Kycklingfilé som glaseras i sås av citrus, chili och vårlök. Rätten serveras med ris eller potatisgratäng garnerad med färska örter samt sallad och olivolja.

Menyn inkluderar kaffe/te med valfri dessert enligt lista.





## Tvårättersmenyer

### Terrassens soppa

**365 kr per kuvert**

Terrassens soppa med edamamebönor som dekorerar med gräslöksolja och pumpakärnor, serveras med nygräddat bröd. Eventuella delikatesser såsom fisk och/eller skaldjur beställs separat och debiteras 40 kr extra per kuvert. Menyn inkluderar kaffe/te med valfri dessert enligt lista.

### Västerbottenpaj

**365 kr per kuvert**

Nygräddad Västerbottenpaj med hjortroncrème och sallad som serveras med olivolja. Menyn inkluderar kaffe/te med valfri dessert enligt lista.

## Buffé och mingel



**Terrassens buffé**

**445 kr per kuvert**

Italienska och spanska charkuterier serveras med frukt och grönt samt ljummen potatissallad med olivolja och kapris samt sallad, bröd och smakrika ostar inkl. mineralvatten, läsk eller lättöl samt kaffe eller te med valfri dessert enligt lista. Minst antal kuvert 20 stycken.

**Terrassens delikatessbuffé**

**525 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 eller lax. Buffén läggs upp tillsammans med sallad och olivolja och inkluderar kaffe/te med valfri dessert enligt lista. Minst antal kuvert 20 stycken.

**Svenska vilda delikatesser**

**625 kr per kuvert**

Vi tar fram vad skogen har att erbjuda för säsongen. Bered dig på vilda smaker av kött, fisk och vegetariskt med dofter av enbär, svamp, tallbarr, lingon och hjortron. Buffén läggs upp tillsammans med sallad och olivolja och inkluderar kaffe/te med valfri dessert enligt lista. Minst antal kuvert 20 stycken.

**Tapas, snittar och kanapéer**

**425 kr per kuvert**

Snittar och kanapéer med smakrika varierande delikatesser serveras som buffé tillsammans med bland annat chilidrops, oliver, delikata ostar, lufttorkad skinka, korv och salami med säsongens frukt. Buffén inkluderar kaffe/te med valfri dessert enligt lista. Minst antal kuvert 20 stycken.



## Våra desserter

*Välj mellan tårta eller kondisbit*



**Bakverk och tårta** (välj en eller flera tårtor, serveras som buffé)

Tryffeltårta (alla chokladälskares dröm)

Limone (italiensk citrustårta med flamberad maräng)

Prinsesstårta (grön, rosa eller vit)

Frukttårta

Schwarzwaldtårta

Morotskaka

Cheesecake (hallon, passionsfrukt, blåbär)

Vegansk chokladmousse toppad med kokosflakes

**Kondisbit** (välj ett alternativ, serveras på tallrik)

Biskvi (choklad, citron och hallon)

Morotskaka

Toscabit

Vegansk Puckie

## Våra drycker

Läsk och vatten 35 kr

### 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.

**Mamamango** – Piemonte, Italien (Mousserande Italienskt vin med Moscato blandat med naturlig mangopuré ger ett mycket trevligt sött, pärlande vin.) 389:- per flaska.

**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 (Alkoholritt ekologisk äppelmust från Normandie. Festlig och mycket fruktig, pärlande, söt smak med tydlig karaktär av mogna äpplen, inslag av honung och torkade örter.) 159:- per flaska.

**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, 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.) 392:- per flaska, 95:- per glas.

**Avec**

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

**Drinkar**

Väljer ni att abonnera vår bar med tillhörande dansgolv erbjuder vi ett urval av drinkar på efterfrågan. Välkommen att kontakta oss.

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