

CATERING MENY

STARTER

SMÖRDEGSBAKELSE
MED RÖKT RENSTEKSMOUSSE

PUFF PASTRY
WITH SMOKED REINDEER STEAK MOUSSE

ÄLGTARTAR MED KAVRINGSKRUNCH
RÖKT ENBÄRSEMULSION, PICKLAD RÄTTIKA
OCH FRITERAD PALSTERNACKA

MOOSE TARTARE WITH RYE CRUNCH
SMOKED JUNIPER EMULSION, PICKLED RADISH
AND FRIED PARSNIP

SKALDJURSRÖRA PÅ SMÖRSTEKT SURDEGSBRÖD
SEAFOOD SALAD ON BUTTER-FRIED SOURDOUGH BREAD

PANNACOTTA PÅ VÄSTERBOTTENOST
MED RÖDINGTARTAR OCH FORELLROM

VÄSTERBOTTEN CHEESE PANNACOTTA
WITH ARCTIC CHAR TARTARE AND TROUT ROE

RÖKT RÖDBETSTARTAR
KAPRIS, CHÈVREKRÄM, FRITERAT TUNNBRÖD

SMOKED BEETROOT TARTARE
CAPERS, CHÈVRE CREAM, FRIED SWEDISH FLATBREAD

N O M A D

CATERING MENY

MAIN

HELSTEKT OXFILE

TEQUILAPEPPARSÅS, BAKAD TOMAT, POTATISKAKA
MED ROSMARIN OCH VITLÖK

WHOLE ROASTED BEEF TENDERLOIN

TEQUILA PEPPER SAUCE, BAKED TOMATO, POTATO CAKE
WITH ROSEMARY AND GARLIC

ÄLGINNANLÅR MED BLÅBÄRSRÖDVINSSKY

POTATISFONDANT OCH BAKADE BETOR

MOOSE HAUNCH WITH BLUEBERRY RED WINE JUS

POTATO FONDANT AND BAKED BEETROOTS

HELSTEKT PLUMA

GRATÄNG, RÖDVINSSKY, PEPPARSÅS, ROSTADE PRIMÖRER

WHOLE ROASTED PLUMA

POTATO GRATIN, RED WINE JUS, PEPPER SAUCE,
ROASTED BABY VEGETABLES

BAKAD REGNBÅGE MED SANDEFJORDSÅS

POTATISPURÉ, ROSTAD MOROT OCH BROCCOLINI

BAKED RAINBOW TROUT WITH SANDEFJORD SAUCE

MASHED POTATOES, ROASTED CARROT AND BROCCOLINI

MIBRASA-GRILLAD SPETSKÅL

BONDBÖNOR, SEMITORKADE TOMATER,
TRYFFELKRÄM, PARMIGIANO REGGIANO

MIBRASA-GRILLED POINTED CABBAGE

BUTTER BEANS, SEMI-DRIED TOMATOES,
TRUFFLE CREAM, PARMIGIANO REGGIANO

N O M A D

CATERING MENY

DESSERT

TRIPPEL CHOKLAD-BROWNIE
MED BAILEYSGRÄDDE OCH FÄRSKA BÄR

TRIPLE CHOCOLATE BROWNIE
WITH BAILEYS CREAM AND FRESH BERRIES

LINGONCHEESECAKE
MED CHOKLADGANACHE

LINGONBERRY CHEESECAKE
WITH CHOCOLATE GANACHE

HAR NI SPECIELLA ÖNSKEMÅL ELLER
ALLERGIER? KONTAKTA OSS OCH BERÄTTA
MER SÅ KAN VI ANPASSA MENYN EFTER
ERA GÄSTER.

ANY SPECIAL REQUESTS OR ALLERGIES?
GET IN TOUCH AND TELL US MORE SO
WE CAN ADAPT THE MENU AFTER
YOUR NEEDS.

