



I årets vårmeny reser vi till ett blomstrande Paris där gator kantas av livliga brasserier och bistroer. Rustika rätter med lokala råvaror blir till chica kreationer i cateringbuffén för vårens alla fester och event.

Förrätt

Tartar på rödbeta med persiljeroyal, kaprismajonnäs och fräsigt getost samt krassesallad med ostronblad

79 kr/person

Catering från 20 personer

Varmrätt

Helstekt kalvrygg med marinerade vårprimörer och bondbönor, veloute med ängsyra samt rotfruktsterrin

Vegetariskt alternativ:

Smördegssrulle fylld med svampduxelle och spenat serveras med marinerade vårprimörer och bondbönor, tryffelcrème samt rotfruktsterrin

249 kr/person

Catering från 20 personer

Dessert

Chokladtarte med crème anglais, pistage och hallon

79 kr/person

Catering från 20 personer

**VID BESTÄLLNING AV MENYN I SIN HELHET:
375 KR/KUVERT (ORD.PRIS 407 KR)**

Catering från 20 personer



För mer info och beställning: 08-230 190 • 018-130 190
cajsaswebbshop.se • cajsas-kok.se

