

Cajsa's à la carte

På vår à la carte-meny hittar ni smakrika och vällagade rätter med det lilla extra. Passar perfekt till bröllopet och andra speciella tillfällen! Menyn serveras och levereras under 2023/2024.

Catering från 20 personer.

Förrätter

Norimosaik | 95 kr

med citrusbakad purjolök, misomajonnäs, lotuschips, grönt äpple och torkade blommor

Burrata | 95 kr

med apelsinvinägrett, grillad persika, tunnhylade betor och ligurisk olivolja samt granatäpple och brödchips

Hummersallad | 105 kr

med smetana med citron, forellrom, avokadotartar och rågbrödschips

Tunt skivad biff | 99 kr

med sesam- och chiliolja, crème på Gruyèreost, jordärtskocka samt sojamarinerade tapiokapärlor och rischips

Varmrätter

Bakad rotselleri | 255 kr

med rotsellerichips, inkokt päron, rostad mandel och örtemulsion serveras med rostad lösky samt potatisrulle med filodeg

Smördegsinbakad "Wellington" | 259 kr

med duxelle på skogschampinjoner, fylld savoykål med bakad rödbeta samt kålbuljong och potatispuré med Västerbottensost

Bakad hälleflundra | 299 kr

med havskräfta, sauterade edamamebönor, friterade örter och grönsärtskrème samt färskpotatis i beurre blanc med forellrom

Svensk majs kyckling | 285 kr

med broccolipuré, glaserad spetskål med vindruvor och kycklingkrisp serveras med grillat smör, rödvinsreduktion och ugnsbakad potatis med tryffelsalt

Helstekt hjortytterfilé | 315 kr

med kryddsky, butternutsquash, kantareller och svartkål samt ostravioli med rödlöksmarmelad och timjansdoftande potatisterrin

Desserter

Kolapannacotta | 85 kr

med havtorn, salt chokladsås och karamelliserade popcorn

Hallonmousse | 89 kr

med vit chokladcrème, hallonmarängar, hallonsås och smulad havrekaka

Gräddfilsbavaroise | 95 kr

med mandelcrunch, äppelgelé, kryddbakat äpple och syrlig äppelmousse

Chokladterriner | 95 kr

med mjölkchoklad, yuzu, honungskrisp, körsbärskrème och thaibasilika