

Middag på Tumba Bruksmuseum

Två- och trerätters

(kombinera själv eller be om förslag)

Förrätter

Sparris med parmaskinka, parmesanost pinjenötter och örtdressing

Ceasarsallad

Råraka med löjrom, creme fraiche och hackad rödlök

Varmrätter

Glacerat ankbröst med selleri- och blomkålspuré, potatiskaka och rödvinssås

Stekt mälargös på spenatbädd med vitvinssås och kokt potatis

Helstekt rådjursfilé med sockerärter, potatiskaka, gelé och calvadossås

Dessert

Pannacotta på cocosmjölk med tropisk frukt

Isad melonsoppa serverad i en melon med färska bär och frukter

Varma hjortron med vaniljglass i mandelkorg

Pris: två rätter 250kr/person, tre rätter 320kr/person

Moms tillkommer med 25%.

Tumba Bruksmuseums buffé

Rostad grönsakssallad med kronärtskockshjärtan

Kryddsotade laxkuber

Grillad fläskfilé med bacon- och kaprisvinägrett

Färskoströra med pumpafrön

Färskoströra med saltorkade tomater

Pesto quinoa

Asiatisk biffsallad med mango, chili och limedressing

Rucolasallad med rostade valnötter, päron och chevre

California Crustless quiche

Ungsrostade grönsaker

Bröd och ost

Kaffe och kladdtårta

Pris: 250 kr/person (minimum antal 10 personer)

Moms tillkommer med 25%.