

- MULLIGANS -

Djursholms Golfklubb

Festväning

3 - rätters Meny

Du väljer fritt bland våra rätter och självklart ordnar vi något för de som har speciella kostbehov.

Har ni egna önskemål kring maten så lyssnar vi gärna på dessa.
Vill du dessutom ha fler rätter så ordnar vi det.

Förrätter

Sotad Salmalax med Lime, fänkål och dillcrème
Variation på kokta betor med Chèvre, valnötsvinaigrette, krasse, honung och pinjenötter
Lätt ångad vitsparris med hollandaise, forellrom och hasselnötter
Kallrökt lax på toast med pepparrots crème, syrad rödlök, dill och citron
Hummerbisque med kräfttimbal, dill och västerbottenflarn
Grillad kammussla med löjrom, dill och friterad grönkål
Klassisk toast Skagen med löjrom, citron och dill
Klassisk råbiff med äggula, kapris, lök och dijonsenap
Löjromstoast med rödlök & cremefraice

Varmrätter

Oxfile Tournedos med potatiskaka, sparris, béarnaise sås & maderiasky
Majskycklingfile Supreme med rostad blomkålsapuré, confiterad potatis och rödvinssky
Kalvrygg med potatisbakelse, grillad sparris och madeirasky
Hängmörad ryggbiff, sparris i variation rödvins smör, rostad timjan potatis och rödvinssås
Sotad fjällröding med säsongens primörer, mandelpotatisapuré, hollandaisesås och regnbågsrom
Halstrad regnbåge med sockerärtor, rädisa, vitvinssås och dillpotatis
Ångad torskrygg med pepparrot, räkor, ägg, brynt smör och ångad potatis
Risotto med portobellosvamp, sparris och parmesan
Piccata på zucchini, aubergine, ratatouille och friterad svartkål

Desserter

Crème brulée med färska hallon och blåbär
Vit choklad pannacotta med färska bär, hallonpuder
Tartlette med lemoncurd, italiensk maräng och björnbär
Vaniljglass med bärkompott
Chokladbrownie med färska bär, grädde och kakao
Tre ostar från Jurss mejeri med kvittenmarmelad och fröknäcke

- MULLIGANS -

Djursholms Golfklubb

Tilltugg till drinken

- Parmaskinka med parmesankräm & rostade pinjenötter - 30 kr
- Mulligans Skagenröra på handskadade räkor med pepparrot & dill - 35 kr
- Chèvrekräm med Serranoskinka, ruccola och valnötsolja - 30 kr
- Kallrökt lax med citrusfärskost, gräslök och regnbågsrom - 35 kr
- Prosciutto med mozzarella och färsk basilika - 30 kr
- Rökt lax med avacadocrème - 35 kr
- Parmaskinka med färskost, saltorkade tomater och olivhack - 30 kr
- Chèvresmul med fikonmarmelad och karameliserad valnöt - 30 kr
- Brieost med Mulligans tomatmarmelad - 25 kr
- Ädelost med saltrostade mandlar & picklad rödlök - 30 kr

Något sött

- Chokladbiskvie - 28 kr
- Cognacstryffel - 23 kr
- Brownie med grädde och bär - 38 kr

Vickning

- Wienerkorv med klassika tillbehör - 45 kr
- Ostbricka - 75 kr
- Janssons frestelse - 65 kr

Dryck

- Mousserande vin från 495 kr
- Champagne från 695 kr
- Vin från 425 kr
- Öl 33 cl 58 kr
- Avec 4 cl 90 kr
- Drink 4 cl, 98 kr
- Kaffe 28 kr
- Läsk/Vatten 30 kr

(Vi kan även komponera ett färdigt dryckespaket om så önskas)

Festvåningspaket - 695 kr

Minimum 70 personer

(Inkluderar lokalhyra 18-01 eller enligt överenskommelse
personal, linne, dukning, ljudsystem, enklare dekorationer samt städning)
Extra tid - 2 800 kr/tim

Samma meny för hela sällskapet förutom de med speciella kostbehov
Vi hjälper gärna även till med förslag på underhållning, transport, Florister och aktiviteter.

Info@mulligans.se

08-755 53 77

www.mulligans.se