



CATERING

Förrätter

Vaniljdoftande hummersoppa
med handskalade räkor, dill, färskost & Västerbottensost samt krutonger
125 kr exklusive 12 % moms

Jordärtskockssoppa
med kallrökt lax, gräslök, pinjenötter & parmesan
120 kr exklusive 12 % moms

Skagenröra
toppad med lögrom från Kalix, serveras med vårt fil- & fruktbröd
125 kr exklusive 12 % moms

Sesamhalstrad tonfisk "Tataki"
serveras med syrad spetskål, sojaböner samt kimchiemulsion
145 kr exklusive 12 % moms

Inkokt lax
med dillemulsion, sallad på picklad gurka, fänkål & friterad kapris
125 kr exklusive 12 % moms

Pepparhalstrad carpaccio på oxfilé
med rucola, parmesan, citron- & tryfflemulsion
145 kr exklusive 12 % moms

Tartar på oxfilé
med kapris, parmesan & picklad rödlök samt dijonnaise & svartrotschips
155 kr exklusive 12 % moms



CATERING

Varmrätter

Fisk

Skaldjursfärserad rödtungafilé
med pommes duchesse smaksatt med dill & Västerbotten, hummervelouté,
samt smörslungade haricots verts
265 kr exklusive 12 % moms

Rimmad torskrygg
på klassiskt vis med brynt smör, ägg, räkor & pepparrot, serveras med kokt
potatis
280 kr exklusive 12 % moms

Halstrad röding
med forellrom, kruditéeer på fänkål & gurka samt dillslungad potatis &
körvelcrème
220 kr exklusive 12 % moms

Halstrad tonfisk (serveras rare)
med variation på blomkål smaksatt med tryffel, tomat, skirat smör &
kapriscitronette
265 kr exklusive 12 % moms

Sesamhalstrad lax
med räkor & sallad på picklade grönsaker, sojavinegrette samt avokadocrème
205 kr exklusive 12 % moms

Kött

Helbakad kalventrecôte
med rotsellericrème, potatisterrine med parmesan samt tryfferad rödvinssky
225 kr exklusive 12 % moms

Rosmarinmarinerad lammrostbiff
med getostcrème, vårlök, bakade tomater, olivsky, & örtrostad potatis
215 kr exklusive 12 % moms

Oxfilé tournedos
med sparris, bakad tomat, potatisgratäng & portvinssky
295 kr exklusive 12 % moms

Hjortytterfilé
med ostronskivling, bakad savojkål, rostad jordärtskocka & potatis samt
Calvadosås
255 kr exklusive 12 % moms



CATERING

Desserter

Hallonmousse
med blåbärsgeleé & chokladfudge
75 kr exklusive 12 % moms

Vaniljpannacotta
med hallon- & limegeleé, vit chokladmousse samt färska hallon
85 kr exklusive 12 % moms

Cocospannacotta
med mangogeleé & rostade makadaminötter
75 kr exklusive 12 % moms

Kryddkokta körsbär
med chokladganache, fudge & vaniljglass
80 kr exklusive 12 % moms

Mörk- & vit chokladmousse
med pistagenötter, marängar & dulce de leche
75 kr exklusive 12 % moms

Osttallrik
tre sorters ost med marmelad och knäcke
102 kr exklusive 12 % moms

Övrigt

Minimum 10 av varje rätt

Menyerna är komponerade med omsorg och med råvaror som kräver tillagning i sista stund. Därför rekommenderar vi att ni tar hjälp av en av våra kockar för att maten ska bli allra bäst. Men känner ni er hemma i köket så levererar vi maten i "byggsats" och skickar med instruktioner

catering@monrads.se
070 776 35 25 Markus Stenback
073 580 0716 Andrea Söderlund

Monrads Djursholm
08 755 16 10