



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, sojabönor 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, sojavinégrette samt avokadocrème  
*205 kr exklusive 12 % moms*

### Kött

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

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

Oxfile tournedos  
med sparris, bakad tomat, potatisgratäng & portvinskyl  
*295 kr exklusive 12 % moms*

Hjortytterfile  
med ostronskivling, bakad savojkål, rostad jordärtskocka & potatis samt  
Calvadossås  
*255 kr exklusive 12 % moms*



CATERING

## Desserter

Hallonmousse  
med blåbärsgelé & chokladfudge  
*75 kr exklusive 12 % moms*

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

Cocospannacotta  
med mangogelé & 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