



CATERING

## Förrätter

Monrads Hummersoppa  
med handskalade räkor, dill, färskost & Västerbottensost samt krutonger  
*145 kr exklusive 12 % moms*

Crème Vichyssoise  
med kallrökt lax, gräslök & forellrom  
*125 kr exklusive 12 % moms*

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

Sesamhalstrad Sashimi på Tonfisk  
serveras med syrad spetskål, sojaböner samt kimchiemulsion  
*155 kr exklusive 12 % moms*

Örtmarinerad Oxfilé  
med rucola, parmesan, citron- & tryffelemulsion  
*155 kr exklusive 12 % moms*

Råbiff  
med syrad äggcrème, picklade senapsfrön, friterad skocka & krasse  
*165 kr exklusive 12 % moms*



CATERING

## Varmrätter

### Fisk

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

Rimmad Torskrygg  
med kålrotpuré, emulsion & strössel på chorizo samt sellericrudité  
*280 kr exklusive 12 % moms*

Halstrad Röding  
med forellrom, crudité på fänkål & gurka samt dillslungad potatis & körvelcrème  
*220 kr exklusive 12 % moms*

Tonfisk "Tataki"  
med räkor, sallad på picklade grönsaker, sojavinagrette samt avokadocrème  
*265 kr exklusive 12 % moms*

### Kött

Helstekt biff på Kalv  
med rotselleripuré, rostad mandelpotatis & haricots verts samt tomatsky  
*245 kr exklusive 12 % moms*

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

Oxfileé tournedos  
med bakad tomat, potatisgratäng & portvinssky  
*295 kr exklusive 12 % moms*

Hjortytterfileé  
med ostronskivling, jordärtskockscrème, crudité på spetskål, rostad potatis samt  
Calvadossås  
*265 kr exklusive 12 % moms*



CATERING

## Desserter

**Blåbärsmousse**  
med vaniljcrème & färska blåbär  
*75 kr exklusive 12 % moms*

**Vaniljpannacotta**  
med blåbärsgelé, svartpepparmaräng & färska hallon  
*85 kr exklusive 12 % moms*

**Pannacotta på kokos**  
med mango- & passionsgelé, ananaskompott & rostade macadaminötter  
*75 kr exklusive 12 % moms*

**Mörk chokladmousse**  
med hjortronmylta, dulce de leche & valenciamandlar  
*80 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  
073 580 0716 Andrea Söderlund

Monrads Djursholm  
08 755 16 10