



## KOCK & VÄNNER

En trevlig matkväll med kollegor, vänner eller familjen.

Vi dukar upp korgar med råvaror i vårt Kök & Matsal på Viktor Rydbergsgatan 46.

Köksmästaren kan förstås även komma hem till familjen för att laga maten i det egna köket, tillsammans med släkt och vänner

För grupper med fler än 20 personer kan större lokaler ordnas.

### SJÖPLOCK

Vi börjar med att smaka på ett glas mousserande vin.

Tillsammans dukar vi upp havets läckerheter i köket. Tanken är att vi skall göra en middag med olika rätter från havets skaffereri. Grönsakerna skäres och hackas inför kvällens matlagning. Färska ostron öppnas för att ätas både naturell och med tillbehör. Vi tillagar blåmusslor diablo, bläckfiskblomma med lite asiatisk smak, gratinerade havskräftor med apelsin & vitlök. Den lyxiga pilgrimsmusslan halstras i harmoni med tryffel. Laxen som både är färsk och rökt hackas till en tartar med lite hetta. Vi filear såväl platta som runda fiskar och tillagar dem med både termometer och känsla.

Till sist gör vi ett par minidesserter med både choklad, krisp och säsongens frukt och bär.

### SKOGENS SKAFFERI

Vi börjar med ett glas mousserande vin tillsammans och pratar kökets hemligheter samtidigt som vi dukar upp råvarorna som skall tillredas under kvällen. Där hittar vi såväl fågel som rådjur och hjortsadel samt lufttorkad skinka från vildsvin som kanske omsluter nymald älgfärs med kryddiga smaker. Vi kokar en smakfull skogssvampssoppa som serveras i en moccakopp som aptitretare och tillreder en skogstokig sås med smak av skogens bär i harmoni med cognac eller portvin.

Till sist gör vi ett par minidesserter med både choklad, krisp och säsongens frukt och bär.

### GRÖNT & SKÖNT

Vi börjar med ett glas mousserande smaksatt med fläder. I köket dukar vi upp säsongens grönsaker och frukt. En förrätt med lite vegetariska tapas samt en varm soppa i moccakopp med smak av jordärtskocka toppad med lite tryffel. Linser och bönor kokas och rostas till varmrätterna som bakas in med både blad och flarn. Vi tillreder sallader med såväl syra som sötma och salta. . Vi använder anpassade veganska produkter i matlagningen så att veganen kan vara med att laga och äta menyn.

Till sist gör vi ett par minidesserter med både choklad, krisp och säsongens frukt och bär.

Bon Appetit!

**Pris per person** 1.295 kr exkl. moms, 1.450 kr inkl. mons  
Min 6 personer (över 10 pers 10% avdrag på matlagningen)