



NYÅRSCATERING

BARA VARA NYÅRSCATERING!

I samarbete med våra kollegor på SilLEN & Makrillen samt The Tivoli.

Menyn för vår uppskattade nyårscatering är klar och vi hoppas att vi kan bidra till ett fint avslut på 2024.

Samla ihop några du tycker om och låt oss stå för kvällens meny!

Vi behöver er beställning eller eventuell avbeställning senast 28/12. Beställ din nyårscatering på nyarscatering@baravara.eu redan nu!

Avhämtning sker på The Tivoli på nyårsafton kl. 13.00 - 16.00. Endast presentkort utställda av The Tivoli kan inlösas på plats.

Vi har enbart möjlighet att tillgodose skaldjursallergi, laktos, nötallergi och glutenfri kost.

Varmt välkomna med er nyårsbeställning!



NYÅRSCATERING

NYÅRSMENY

FÖRRÄTT

SMÖRBAKAD HUMMERSTJÄRT
med brynt smöremulsion, sotad lök,
krispig jordärtskocka samt tartelette på
kantarell och gammelknas

VARMRÄTT

LÅGTEMPERERAD OXFILÉ
med pommes anna, vitlöksbakad svamp,
broccolini, krispig pancetta,
örtsallad och tryffelsås
alt.

BAKAD RÖDINGFILÉ

med pommes anna, smörstekt ekskivling,
broccolini, råhyvlat fänkål och
champagnesås

DESSERT

SALTKOLAPANACOTTA
med mörkchokladcrème, hallonpärlor,
rostad vit choklad och
karamelliserad macadamianöt

595:- /kuvert

Tillagningsinstruktioner medföljer

VEGANSK NYÅRSMENY

FÖRRÄTT

TATAKI

på vegansk lax med hjärtsallad,
inlagd gurka, gochujangmajonnäs,
sojatapioka, chilirostade sesamfrön,
friterad lotusrot och koriander

VARMRÄTT

MISOBAKAD SPETSKÅL

med vitlöksbakad svamp, puylinser,
picklad steklök, rostad blomkålscrème,
örtsallad och rostade valenciemandlar

DESSERT

CHOKLADMOSSE

med mandelkaka, puffat ris,
karamellcrème och hallonpärlor

595:-/kuvert

Tillagningsinstruktioner medföljer

TILLVAL

UTVALDA OSTAR 150:-

med tillbehör

ANTIPASTI 195:-

utvalda charkuterier, ost och oliver