



ENSEMBLE

CATERING

NORDIC BITES

*En kombination av klassiska smaker och moderna uttryck,
skapad för mingel, bröllop och event.*

*A combination of classic flavors and modern expressions,
created for cocktails, weddings and events.*

Eldad tonfisktartar med gurka, färska örter,
citronemulsion och smörstekt rågbröd (serveras i bågare)
..... 50 kr

Varmrökt lax med pepparrotscrème,
grönt äpple och rostad kavring 45 kr

Terrin på svensk kyckling med krispig schalottenlök,
örtmajonnäs och krasse 45 kr

Croissant fylld med krämig Skagenröra smaksatt med pepparrot,
toppad med färska örter 50 kr

Krämig mozzarella med confiterade tomater, basilika,
rostad surdegscrisp och nocerallaoliver
(serveras i bågare) (vegetarisk) 45 kr

Picklad rotselleri fylld med parmaskinka,
färskost, marinerade tomater och basilika 45 kr

Rösti med grillad svensk biff, karamelliserad lök,
lagrad ost och soja 65 kr

Rostad brioche med crème på svensk lagrad cheddar,
inkokt fikon, rostade hasselnötter och krasse
(vegetarisk) 60 kr

Kalvrostbiff på grillat levainbröd med dijonemulsion
smaksatt med dill, syltad silverlök och persilja 60 kr

Smörstekt kavring med klassisk gubbröra, löjrom,
krispig jordärtskocka och gräslök 45 kr

Rostad brioche med anklerv mousse, lagrad balsamico,
äppelgelé och rostad pistage 60 kr

Seared tuna tartare with cucumber, fresh herbs,
lemon emulsion and buttered rye bread (served in a boat)
..... 50 SEK

Warm smoked salmon with horseradish cream,
green apple and toasted rye bread 45 SEK

Terrine of Swedish chicken with crispy shallots,
herb mayonnaise and cress 45 SEK

Croissant filled with creamy Skagen shrimp salad,
flavored with horseradish, topped with fresh herbs ... 50 SEK

Creamy mozzarella with confit tomatoes, basil,
toasted sourdough crisp and Nocellara olives
(served in a boat) (vegetarian) 45 SEK

Pickled celeriac filled with prosciutto,
cream cheese, marinated tomatoes and basil 45 SEK

Rösti with grillad Swedish beef, caramelized onion,
aged cheese and soy 65 SEK

Toasted brioche with cream of aged Swedish cheddar,
reduced figs, roasted hazelnuts and cress
(vegetarian) 60 SEK

Roast veal on grilled levain bread with Dijon emulsion
flavored with dill, pickled silver onions and parsley .. 60 SEK

Butter-fried rye bread with classic Swedish
shrimp salad, vendace roe, crispy Jerusalem artichoke
and chives 45 SEK

Toasted brioche with duck liver mousse, aged balsamic,
apple jelly and roasted pistachios 60 SEK

Priserna är ex moms. / Prices are ex. VAT.

MINIMUM FÖR BESTÄLLNING
3 SMAKER OCH 20 PERSONER

MINIMUM ORDER
3 FLAVORS AND 20 PEOPLE