



FEST & KALAS

NYÅRSMENY

LOKSTALLET
CATERING

• NYÅRSSUPÉ •

FÖRRÄTT

Forellromstoppad skaldjursröra på rostat surdegsbröd

Alt.

Rencheesecake på kavring serveras med sockrade
lingon- rotfruktschips och gräslök

VARMRÄTT

Vitvinspocherad rödtungafile med hummersås, syrad
pärlök och saltrostade morötter, serveras
med mandelpotatispuré

Alt.

Helstekt kalvfile med krämig balsamicosås, soyarostad
spetskål, semitorkade tomater och Västerbottenpuck

DESSERT

Chokladmousse med salsa på blodapelsin och granatäpple,
toppad med crumble på rostad choklad

Alt.

Citronpaj med vaniljkräm och färska hallon

465 kr/kuvert

Även vegetarisk meny finns



Låt oss på Lokstallet Catering laga er nyårssupé.
Välj en förrätt, varmrätt och dessert som passar er.
Det är inga problem att välja olika rätter.

Förrätten och desserten ligger färdig att serveras.
Varmrätten är förberedd så ni enbart behöver värma
den enligt medföljande instruktioner.

Avhämtas nyårsafton mellan 12.00–14.00.
Vi tillgodoser självklart specialkost och
vegetariska alternativ.

Endast förbeställning senast den 29/12.

Begränsat antal kuvert.

Betalas vid avhämtning med kort eller kontanter.
Boka på telefon 0472-146 50 eller maila till info@lokstalletalvesta.se



Lokstallet Catering

Ola Johansson

Allbogatan 17, Alvesta

0472-146 50

info@lokstalletalvesta.se

www.lokstalletalvesta.se

**LOKSTALLET
CATERING**