

# MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 15 april till 2 juni Valid april 15 to june 2

## MENY 1 / MENU 1

Vit sparris med ramslöksemulsion, krasse och surdegskrutonger White asparagus with ramson emulsion, nasturtium and sourdough croutons

Rostad sötpotatis med muhammara, granatäpple, labneh, valnötter och pärlcouscous Roasted sweet potatoes with muhammara, pomegranate, labneh, walnuts and pearl couscous

Gâteau au chocolat med karamellganache, pecannötter och vispad crème fraiche Gâteau au chocoalt with caramel ganache, pecans and whipped crème fraiche  
480

## VINPAKET / WINE PAIRING

2021 F. E. Trimbach, Riesling, Alsace  
2021 Weingut Bründelmayer, Grüner Veltliner, Kamptal Terrassen  
2018 Late Harvest, Royal Tokaji  
480

## MENY 3 / MENU 3

Vit sparris med ramslöksemulsion, krasse och surdegskrutonger White asparagus with ramson emulsion, nasturtium and sourdough croutons

Grillad kalventrecôte med bearnaisesås, tomatsallad och friterad pommes anna Grilled veal steak with béarnaise sauce, tomato salad and deep fried pommes anna

Gâteau au chocolat med karamellganache, pecannötter och vispad crème fraiche Gâteau au chocoalt with caramel ganache, pecans and whipped crème fraiche  
680

## VINPAKET / WINE PAIRING

2021 F. E. Trimbach, Riesling, Alsace  
2019 Frogs Leap, Zinfandel, Napa Valley  
2018 Late Harvest, Royal Tokaji  
590

## MENY 2 / MENU 2

Vit sparris med ramslöksemulsion, krasse och surdegskrutonger White asparagus with ramson emulsion, nasturtium and sourdough croutons

Ångad rödingfilé med sauce verjus, agretti och vårprimörer Steamed charr with sauce verjus, agretti and spring vegetables

Gâteau au chocolat med karamellganache, pecannötter och vispad crème fraiche Gâteau au chocoalt with caramel ganache, pecans and whipped crème fraiche  
640

## VINPAKET / WINE PAIRING

2021 F. E. Trimbach, Riesling, Alsace  
2018 Black Stallion, Limited Release Poseidon Vineyard, Chardonnay, Napa Valley  
2018 Late Harvest, Royal Tokaji  
590

## MENY 4 / MENU 4

30g Löjrom från bottenviken med syrad grädd, smörstekt toast och rödlök 30g bleek roe from "Bottenviken" with sour cream, toast and red onion

Piggvar grillé på ben med brynt Sandefjordsås, forellrom och vårprimörer Turbut grillé on the bone with browned Sandefjord sauce, trout roe and spring vegetables

Gâteau au chocolat med karamellganache, pecannötter och vispad crème fraiche Gâteau au chocoalt with caramel ganache, pecans and whipped crème fraiche  
870

## VINPAKET / WINE PAIRING

2015 Pol Roger, Brut Vintage, Champagne  
2018 Black Stallion, Limited Release Poseidon Vineyard, Chardonnay, Napa Valley  
2018 Carmes de Rieussec, Dom. Barons de Rothschild Lafite, Sauternes  
770

Kontakta oss för bordsbokning  
For reservation, please contact us  
Telefon telephone: +46 (0)8 - 519 31600  
E-post e-mail: info@luzette.se

Vi serverar en meny till hela sällskapet, självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost. Vi behöver beställningen två arbetsdagar före reservationen. Please note that we serve one menu for the whole party. We will of course take in consideration any types of allergies and special diet requirements. We need the pre-order atleast two working days prior to the reservation date.