

By  
PONTUS

FRITHIOF

*En säsong hos oss är tre månader och då riktigt frossar vi i de råvaror som är bäst just då.  
Vi utgår från huvudråvaran och klurar ut hur den kan tillagas och vad som är godast att ha till.*

## PONTUS BUFFE

### Cruditéeer

Romansallad med kapris, parmesan och surdegskrutonger  
Bulgursallad med grillade grönsaker, rucola och grillad citron  
Kål- och morotsallad med rostad blomkål och kimchi  
Krossade bönor med mynta och pecorino  
Kallrökt ankbröst i salladsblad med strimlade grönsaker, ärtskott  
och hoisin-dressing

### Skagenroll

Ingefärsbakade kycklinglår med sotade haricots verts  
Tryffelmajonnäs och ceasardressing  
Bröd och smör

395 kr/person, minimum 10 personer

### Tillägg

Pontus lobster sallad, 250 kr  
Ost och charkuterier, 115 kr  
Sotad laxsashimi med sojamajonnäs, 55 kr  
Kalvrostbiff med remouladsås och rostad lök, 45 kr  
Rostad morot och kål med getost, 45 kr

Moms tillkommer med 12%

*Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.*

*Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.*

*En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.*

*Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrätt?*