

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, ruccola och grillad citron

Kål- och morotssallad 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 signaturrett?