

NYÅRSCATERING

Menyn för vår uppskattade nyårscatering är klar och vi hoppas att vi kan bidra till ett fint avslut på 2023. Samla ihop några du tycker om och låt oss stå för kvällens meny!

Beställ din nyårscatering på nyarscatering@baravara.eu redan nu!
Vi behöver er beställning senast 28/12.

Menyn hämtas på The Tivoli på nyårsafton, mellan kl 13.00 - 16.00.
Sista avbeställningsdag är 29/12.

Vi har enbart möjlighet att tillgodose skaldjursallergi,
laktos- och glutenfri kost.

Varmt välkomna med er nyårsbeställning!

NYÅRSMENY

FÖRRÄTT

Krämig skaldjursoppa, paj på kantareller och lagrad prästost med hummerskagen

VARMRÄTT

Lågtempererad oxfilé med potatis- och tryffelkaka, portabello, broccolini, picklad röd endive och brynt smörhollandaise

alt.

Bakad rödingfilé med potatis- och tryffelkaka, portabello, broccolini, picklad röd endive och brynt smörhollandaise

DESSERT

Mörk chokladkräm, passionsfrukts-pannacotta, kristalliserad choklad och färska björnbär

595:-/person

Tillagningsinstruktioner medföljer

VEGANSK NYÅRSMENY

FÖRRÄTT

Jordärtskockssoppa med kantarelltoast, inkokt lök, picklade kantareller och smörgåskrasse

VARMRÄTT

Misobakad spetskål med potatis- och tryffelkaka, portabello, broccolini, puylinser, picklad röd endive och örtcrème

DESSERT

Chokladkaka med kakaonibs, havssalt, björnbärskrème, kristalliserad choklad och färska björnbär

595:-/person

Tillagningsinstruktioner medföljer

TILLVAL

UTVALDA OSTAR 150:-
med tillbehör

ANTIPASTI 195:-
utvalda charkuterier, ost och oliver