



# Skördefest på Yannick's Kitchen

**Fredag den 29/09**

När soltimmarna sakta minskar, när löven börjar virvla, när mor Natur har gjort sitt för säsongen, då är tillgången som störst på de bästa råvarorna. Som kock är september den optimala och mest inspirerande säsongen för matskapelse!

Därför har Jonas och jag komponerat den unika höstmenyn som vi är stolta och glada att servera på Yannick's Kitchen! Till skillnad från tidigare menybeskrivning, har vi valt att ge er en "hint" av huvudingredienserna, då det tillåter oss att bli kreativa tills sista stund!

Sedan har vi nu finlipat vårt spännande nya koncept **MajorNAS MatFabrik!** (färdiglagad mat i världens smartaste matförpackning med lång hållbarhet) och vi vill göra er våra ambassadörer för att kunna sprida ordet om vår affärsidé.

Bäst är det att boka ett bord så snabbt som möjligt då den 29/09 är det enda planerade tillfället och platserna på Yannick's Kitchen är få.

## Kvällensmeny:

### Förrätt

Lättrökt gös, kål, ölbuljong.

### Varmrätt

Rådjurssadel, svartvinbärsky, kastanjer och svamp, lufsa.

### Ostar

Säsongens bästa ostar från Philippe Olivier, serveras med surdegsbröd

### Dessert

Äpple, karamellparfait, mille-feuilles



**Pris: 595kr/pers.** (obs! Du får ta med egen alkohol om du vill. Vi har inga rättigheter. Dryckesförslag ges om så önskas.)

**Tid: 19:00**

**Varmt välkomna!!**