

VÅR- OCH SOMMARMENY A CHEF IN YOUR KITCHEN

Meny Symphonie 3-rättersmiddag

585 kr/pers (376 kr/pers med skatteavdrag)

minst 10 personer

Förrätter:

Sparrisvariation med Savolax

Eller

Musselsoppa med saffransmak, olivkrutonger samt soltorkad tomatpesto

Huvudrätter:

Helrostat ankbröst med krispig potatis- och svampkaka, mangoldfricassée samt ört- och anksky

Eller

Halstrad sejrygg, oliv- och potatiscrème, "sauce vierge" (tomat, citron, basilika, koriander och olivolja)

Efterrätten:

Rabarber- och kardemumma crème brûlée med jordgubbssorbet

Eller

Citron- och marängpaj med bärsås.

Meny Soleil 3-rättersmiddag

695 kr/pers (447 kr/pers med skatteavdrag)

minst 8 personer

Förrätter:

Pilgrismusslor med skaldjurs aioli, krämig örtbuljong och krispig äpple- och fänkålsallad

Eller

Havskräftsallad med grönsparis (svenska), citruskrutonger samt skaldjursdressing med tryffelsmak

Huvudrätter:

Slätvar med svampsmör samt timjan- och citronsky, glaserade primörer med konfiterad citron

Eller

Lammsadel med soliga kryddor, serverad med caponata (siciliansk grönsaksröra i tomatås), oliv- och rosmarinsky, krispig polentakaka med örter.

Efterrätter:

Gratinerade färska bär (fr.o.m. juni) med Rivesaltes sabayon, bärcoulis

Eller

Körsbärspavlova (fr.o.m. juni) med pistagenötter samt stjärnanisglass

Eller

Rabarberconsommé med citronverbena samt karamelliserad vitchoklad- och mascarponeglass, kakao- och hasselnötskrokant.

Är ni ostälskare?

Jag kan varmt rekommendera Jacques Six urval av tre olika lagrade franska lantostar, direktimporterade från en väldigt känd ostmästare i Frankrike (Philippe Olivier). Serverad med franskt bröd.

Extra avgift: 85 kr/pers.

www.yannickskitchen.se

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324

