

MENY M/Y ROZZO

Canapéer

- 1 Filodegskorg med Getost, Rödbetor och Fläderblomsgelé, 56:-
- 2 Quiche med Sparris, Salladslök och Mascarpone på rågbröd, 56:-
- 3 Filodegskorg med Skagenröra och Ljörom, 56:-
- 4 Serranoskinka och färska Fikon på rostat bröd, 56:-
- 5 Mini Quesadilla med Avokado, Feta & Hummus, 56:-
- 6 Dillscone med Fetaost och Tzatziki, 56:-
- 7 Filodegskorg med Getost toppad med Pomegranate, 56:-
- 8 Crostini med Brie, Tranbär, Prociutto och Fikon balsamico, 56:-
- 9 Mini Muffin med Spenat, Fetaost och kryddad Färskost, 56:-
- 10 "Caprese" – mini-Mozzarella, Körsbärstomat och Basilika på spett med en kallpressad Extra Virgin Oil pipette, 56:-
- 11 Filodegskorg med Getost, Fikon och Lavendelhonung från Provence, 56:-
- 12 Cheesecake med Getost, Rödlöksgelé och Rödbetsgroddar, 56:-
- 13 Dillblini med rökt Lax, Philadelphiaost och Gräslök, 65:-
- 14 Körsbärstomat med Tapenade och Vattenkrasse serverad på spett, 56:-
- 15 Körsbärstomat med Getost och pipette med Basilikaolja, 56:-
- 16 Grillad Zucchini med Jordnötscreme, röd Paprika och Basilika, 56:-
- 17 Charantais Melon, Prociutto och Basilika serveras på spett 56:-
- 18 Marinerad Tigerräka med en Bloody Mary pipette, 65:-
- 19 Västerbotten Royale med Kräftstjärt toppad med Ljörom, 65:-
- 20 Kräft-Skagen Wrap med Avokado, rökt Lax och Ruccola, 65:-
- 21 Fattiga Riddare med Saffran, rökt Lax, Forellrom och Mascarpone 65:-
- 22 "Bang Bang Chicken" – filodegskorg med Kycklingfilé, Salladslök och Jordnötter, 65:-
- 23 Tartelette med rökt Laxmousse toppad med rökt Lax och Pepparrotscreme, 65:-
- 24 Mini Mozzarella, marinerat Fikon, Prociutto och Basilika serverat på spett, 65:-
- 25 Ankleverparfait med Cointreaugelé, 65:-
- 26 Crostini med Rostad röd paprika "Involtini"(Prociutto, Basilika, Mozzarella) med Balsamic pipette 65:-
- 27 Rödbets- och Gingravad Lax med Rödbetsgroddar, 65:-
- 28 Mini Éclairs med rökt lax Philadelphiaost och sesamfrö, 65:-
- 29 Västerbottenkex med ekorökt Lax, Mascarpone och svart Kaviar 65:-
- 30 Filodegskorg med Räkor och Kräftstjärtar med en "Bloody Mary" majonnäs och Forellrom 65:-
- 31 Gravlax "Curado" Stjärnanis, lime, citron, toppad med Crème fraiche, Lax rom, Pepparrot 65:-
- 32 Crostini med Oxfile och Salsa Verde 65:-
- 33 Crostini med rökt Ankbröst, med Apelsin pipette (min 20 st.) 65:-
- 34 Sesamrullad Tonfisk Tataki med Ingefärspipette toppad med Daikonkrasse 65:-
- 35 'Deviled Quail Egg' på rostad Brioche med svart Kaviar 65:-
- 36 Carpaccio crostini – Ruccola, vällagrad Parmesan och Tryffelmascarpone, 65:-
- 37 Tonfisktartar med Avokado toppad med krispig Schalottenlök på svart Sesamkex 65:-
- 38 Dillcrepe roulad med rökt Lax och Ricotta toppad med Forellrom 65:-
- 39 Rökt Laxrosett med Citron, Crème Fraiche och grovmalen Svartpeppar serverad på en Boveteblini 65:-
- 40 Stekt Pilgrimsmussla "Slider" med Wasabi och Wakame sjögrässallad 65:-

Minimum order 50 Canapéer. Moms tillkommer med 12%

Champagne Canapéer

- 1 "Smoked Salmon Dreams"- Tartelette med Laxrom, Gräslök och Philadelphiaost toppad med rökt eko-Lax och Laxrom
- 2 Profiterole med Laxmousse och Forellrom
- 3 Brioche med Gåslever och Sauterne-gelé
- 4 'Lobster Slider' med Citronaioli
- 5 Crepe fylld med Ricotta toppad med Rödlök och Löjrom

Minimum order (50 Canapéer) 4190:-

Moms tillkommer med 12%

Söta Frestelser

- 1 Jordgubbar med Moscato pipette 60:-
- 2 Fruktspett med Mango, Melon, Ananas, Hallon, "grön äpplen Kool-Aid" pipettes 65:-
- 3 Brownies på Guarandachoklad med Bailey's pipette 65:-
- 4 Färskt Hallon med hallonvodka pipette 65:-
- 5 Kall Citronsufflé med hallonpuré toppad med färskt Hallon 60:-
- 6 Lakritsbrownie med Pecannötter och Citroncrème 60:-
- 7 Ganache på Guarandachoklad i bågare av mörk choklad, toppad med ätbart Guld 65:-
- 8 "Eton Mess" Maräng, vispad Grädde och Jordgubbar 65:-
- 9 Vit chokladmousse i bågare av vit Choklad med färskt Hallon 65:-

Minimum 25st per sort

Moms tillkommer med 12%

