

# Servering till konferensutrymmen

15.9.2011–29.2.2012

CINDERELLA



	SEK
<b>DRYCKER</b>	
Kaffe/te, portion	19:00
Lättöl (33cl)	25:00
Mellanöl (33cl)	35:00
Starköl (33cl)	40:00
Cider (33cl)	45:00
Longdrink (33cl)	50:00
Läsk (33cl)	19:00
Ship's Wine vit-/rödvin 1/1	200:00
Ship's Wine vit-/rödvin 24cl	62:00
Ship's Wine vit-/rödvin 16cl	43:00
Ship's champagne 1/1	380:00
Ship's champagne ½	209:00
Ship's champagne ¼	114:00
Ship's Sparkling Wine 1/1	181:00
Ship's Sparkling Wine ½	109:00
Ship's Sparkling Wine ¼	48:00
Likör, punsch (4cl)	45:00
Cognac *** (4cl)	50:00
<b>SMÖRGÅSAR</b>	
Chiabatta med pesto, mozzarella, rucola, pinjenötter och saltorkad tomat	38:00
Räksmörgås	67:00
Rosalalimpa med gravad lax och senapssås	67:00
Rustikt lantbröd med köttbullar och rödbetsallad	43:00
Fitness chiabatta med romainesallad, guacamole, tomat och rödlök	38:00
Grov fralla med åländsk Kungsgårdsost och skinka	38:00
Fralla med Skagenröra och sikrom	67:00
Minibaguette med Philadelfiaost och skinka	38:00
Kycklingwrap	38:00
Tonfisksandwich	36:00
<b>SALLAD</b>	
Räksallad med Rhode Island dressing	67:00
Ceasarsallad med kyckling	62:00
Grekisk sallad med baguette och tzatziki	57:00
Vegetarisk sallad med quinoa	57:00
<b>ÖVRIGT</b>	
3 st Tapas A – chèvre med rödlökskompott, luftorkad skinka med honungsmelon och kycklingspett	67:00
3 st Tapas B – skagenkanapé, laxrulle med färskost och renmoussekanapé	67:00
3 st Tapas C – svampartar, tortilla och grönsaksterrin	67:00
Wienerbröd	19:00
Kanelbulle	19:00
Kakskiva	19:00
Brownie	24:00
Chokladmuffins	19:00
Schwartzwaldtårta/bit	33:00
Princesstårta/bit	33:00
Morotstårta/bit	24:00
Salta nötter, chips, salta pinnar / person	14:00