

OPERAKÄLLARENS VERANDA

Menyförslag från den 2 september 2020
MENU SUGGESTIONS FROM THE 2nd OF SEPTEMBER 2020

MENY A

1250 kr / person

Drink : Champagne

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Kantarellsoppa med kräm på Västerbottenost picklade kantareller samt kavringskrisp
CHANTERELLE SOUP WITH "VÄSTERBOTTEN" CHEESE CREAM, PICKLED CHANTERELLE AND RYE BREAD CRISP

*

**Bakad gösfilé med stekt kronärtskocka, potatispuré med rostad vitlök,
fänkålscrudité samt Champagnesås**
BAKED PIKE PERCH WITH FRIED ARTICHOKE, POTATO PURÉ WITH ROASTED GARLIC,
FENNEL AND CHAMPAGNE SAUCE

*

Chokladtarte med kolakräm samt sorbet på blåbär
CHOCOLATE TARTE WITH CARAMEL CREAM AND BLUEBERRY SORBET

*

Kaffe och små frestelser
COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

Vänligen notera att till sällskap om sju eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.
Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.
PLEASE NOTE THAT FOR PARTIES OF 7 PEOPLE OR MORE THE SAME MENU IS TO BE ORDERED BY ALL GUESTS.
OF COURSE WE WILL TAKE IN CONSIDERATION ANY TYPES OF SPECIAL DIETARIES.

OPERAKÄLLARENS VERANDA

Menyförslag från den 2 september 2020
MENU SUGGESTIONS FROM THE 2nd OF SEPTEMBER 2020

MENY B

1250 kr / person

Drink : Champagne

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Ankleverterriner med kräm på körsbär, inkokta körsbär, frisé samt rostade mandlar
TERRINE OF FOIES GRAS WITH CHERRY CREAM, CHERRY PRESERVES, FRISÉE SALAD AND ROASTED ALMONDS

*

Helstekt kalvfilé med kräm på äpple, bakat spetskål samt astrakancidersås
WHOLE FRIED FILLET OF VEAL WITH APPLE CREAM, BAKED POINTED CABBAGE AND APPLE CIDER SAUCE

*

Operakällarens "Glace au Four"
OPERAKÄLLARENS "GLACE AU FOUR"

*

Kaffe och små frestelser
COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

Vänligen notera att till sällskap om sju eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.
Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.
PLEASE NOTE THAT FOR PARTIES OF 7 PEOPLE OR MORE THE SAME MENU IS TO BE ORDERED BY ALL GUESTS.
OF COURSE WE WILL TAKE IN CONSIDERATION ANY TYPES OF SPECIAL DIETARIES.

OPERAKÄLLARENS VERANDA

Menyförslag från den 2 september 2020

MENU SUGGESTIONS FROM THE 2nd OF SEPTEMBER 2020

MENY C

1550 kr / person

Drink : Champagne

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Ankleverterriner med kräm på körsbär, inkokta körsbär, frisé samt rostade mandlar
TERRINE OF FOIES GRAS WITH CHERRY CREAM, CHERRY PRESERVES, FRISÉE SALAD AND ROASTED ALMONDS

*

**Bakad gösfilé med stekt kronärtskocka, potatispuré med rostad vitlök,
fänkålscrudité samt Champagnesås**
BAKED PIKE PERCH WITH FRIED ARTICHOKE, POTATO PURÉ WITH ROASTED GARLIC,
FENNEL AND CHAMPAGNE SAUCE

*

Helstekt kalvfilé med kräm på äpple, bakat spetskål samt astrakancidersås
WHOLE FRIED FILLET OF VEAL WITH APPLE CREAM, BAKED POINTED CABBAGE AND APPLE CIDER SAUCE

*

Vårt val av ostar från ostvagnen
SELECTION OF CHEESES FROM THE TROLLEY

*

Operakällarens "Glace au Four"
OPERAKÄLLARENS "GLACE AU FOUR"

*

Kaffe och små frestelser
COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

Vänligen notera att till sällskap om sju eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.

Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.

PLEASE NOTE THAT FOR PARTIES OF 7 PEOPLE OR MORE THE SAME MENU IS TO BE ORDERED BY ALL GUESTS.
OF COURSE WE WILL TAKE IN CONSIDERATION ANY TYPES OF SPECIAL DIETARIES.

OPERAKÄLLARENS VERANDA

Vid kostavvikelse eller allergi för någon av gästerna erbjuder vi självklart alternativ
IF ANYONE IN YOUR GROUP HAS ANY SPECIAL DIETARIES WE WILL OFF COURSE OFFER THAT PERSON SOMETHING ELSE

Vi jobbar med säsongsbetonade råvaror och därför reserverar vi oss för eventuella ändringar.
WE WORK WITH SEASONAL INGREDIENTS AND RESERVE US FOR ANY CHANGES THAT MIGHT CAUSE.

**Vi hoppas att dessa förslag ska vara till er belåtenhet
och vi finns till ert förfogande vid eventuella frågor**
WE HOPE THAT THIS SUGGESTIONS ARE TO YOUR SATISFACTION
AND WILL REMAIN AVAILABLE TO YOU FOR ANY FURTHER INFORMATION.

Med vänlig hälsning
SINCERELY,

Hugo Hall
Restaurangchef/RESTAURANT MANAGER
Operakällarens Matsal