

# n i a n

3 x snacks

Löjrom i strut, Ärtor i skal, Svamp i krustad

Trattkantareller med tryffel & kräm på brynt smör

Fjällröding, krispig kål & Sandefjordsås

Brödhistoria

Anklever, maräng & kvitten "Hidden Duck"

Tartar på nöt, rökt kaviar & krondillsemulsion

Klassisk Tournedos Rossini

Franska ostar från Vincent Androuet

Tarte Tatin, mandel & kolaglass

## MENYPRIS

priser är angivna ex. moms

4-6 gäster 2400 kr/pp

7-9 gäster 2200 kr/pp

10-12 gäster 2000 kr/pp

Vinpaket från 1800 kr/pp (5 viner)

## AVBOKNING

Du kan ändra/avboka din beställning fram till sju dagar innan evenemanget. Därefter debiteras en kostnad för planering, personal & råvaror. Önskar menyn serveras på annan adress än Studio Nian tillkommer kostnad för ev. porslin & glas.

Skicka ett mejl till [info@gastrovin.se](mailto:info@gastrovin.se) för exakt kostnad.