

JUL PÅ BRYGGGHUSET

Våra duktiga kockar lagar all mat från grunden på fräscha råvaror garanterat fria från tillsatser. Vi vill ge er en genuin smakupplevelse med god, rustik och genuin mat.

MENY VEGETARISK 799 :-

MENY PLUMA 799 :-

MENY OXKIND 799 :-



Meddela vald meny senast tre veckor innan ditt event.



Bryggghuset

VEGETARISK JULMENY

Stracciatella med apelsin, rosésallad, friterad
Valenciamandel och blodapelsinvinäggrett

Ägg 63°C med stekt brysselkål, ångad röd spetskål,
grönkål och pumpapuré. Samt brynt smör, citron och
rostade hasselnötter

Saffranskräm med mandarinsorbet, brända mandlar
sockerkaka smaksatt med citron och vallmo



Till våra trerättersmenyer serveras korgar med vårt nybakade
mörka och ljusa kuvertbröd samt vispat brynt smör

Bryggghuset, Norrtullsgatan 12N, 113 27 Stockholm
bryggghuset.se



Bryggghuset

JULMENY PLUMA

Lättrökt gravad lax med västerbottensostkräm
rågbröd, syrad gurka, forellrom och lingon

Pluma från svensk rapsgris med sötpotatispuré, röd
spetskål, stekta äpplen, rilette på karré samt picklade
senapsfrön. Serveras med en apelsin- och ingefärssky

Mjuk pepparkaka med brynt smör och rosmaringlass,
mandaringelé, samt rostad vit choklad



Till våra trerättersmenyer serveras korgar med vårt nybakade
mörka och ljusa kuvertbröd samt vispat brynt smör

Bryggghuset, Norrtullsgatan 12N, 113 27 Stockholm
bryggghuset.se



Brygghuset

MENY OXKIND

Stekt svamp med jordärtskockcrème och tryffelsmör.

Serveras med potatischips, krispig svartkål och picklade kantareller

Brässerad oxkind med vinägerstekt savoykål och salladslök med gulbetspuré,

Serveras med potatisgratäng och vitlökssky

Bakat höstäpple med karamellsås, päronmarmelad, toska samt glass smaksatt med rosmarin och brynt smör



Till våra trerättersmenyer serveras korgar med vårt nybakade mörka och ljusa kuvertbröd samt vispat brynt smör