

SÄSONGENS MENYER

Våra duktiga kockar lagar all mat från grunden på fräscha råvaror garanterat fria från tillsatser och huvudsakligen från ekologiska gårdar. Vi vill ge er en genuin smakupplevelse med god, rustik och ärlig mat gjord på före detta välmående djur och kärleksfullt odlade grönsaker.

Meny kategori 1 883: -

100% Vegetarisk

Meny kategori 2 907: -

Säsongens fisk

Säsongens kalv

Meny 3 kategori 3 934: -

Hållbar

Säsongens biff

Önskas en kombination av menyer? Inga problem! Menypris utifrån vald varmrätt, välj fritt mellan våra förrätter och desserter.

Meddela vald meny senast 14 dagar innan ditt event.

Event Meeting Work Live Delibar



Bryggghuset

MENY VEGETARISK

Stracciatella med tomatsallad, basilika,
olivolja och rostade surdegskrutonger

Ägg 63°C med petit pois, riven citron, parmesan,
ångad spetskål, råstekt broccolini, bönpuré
samt brynt smör

Saltbakad ananas med kokosjelly, mangosorbet,
kryddig maräng och passionsfrukt
samt rostade cashewnötter

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

Event Meeting Work Live Delibar



Bryggghuset

MENY FISK

Oxtartar med rökt majonnäs, inlagd rödlök,
krassesallad och friterad jordärtskocka

Ångad torskfisk* med grillad hjärtsallad, blomkål,
gurka, forellrom och örtoolja samt musselsås

Bryggarsalens chokladfondant med körsbärssorbet,
vit chokladcrème och röd harsyra

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

*Torskfisk= Torsk, kolja och sej. Dagspris och
tillgång avgör vilken fisk som serveras på er fest.

Event Meeting Work Live Delibar



Bryggghuset

MENY KALV

Kokt vit sparris med smörsås, forellrom, brödkrisp,
hyvlade rädisor och örter

Kalventrecote med ramlökssmör, primörer,
spetskål samt dillsås.
Serveras med potatisgratäng

Ängssyrasorbet, flädergelé, fermenterade krusbär,
yoghurt och krossade drömmar

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

Event Meeting Work Live Delibar



Bryggghuset

MENY HÅLLBAR

Grillad gurka med sotade sockerärter, ostronört, sockertång och skummig mussel- och ostronbuljong

Krämig polenta med primörer, skånsk majs kycklingfilé samt kycklingsky smaksatt med gravad citron

Bryggarsalens ostkaka med rårörda hjortron, kanderad mandel och lättvispad grädde

”Menyn lägger extra fokus på hållbarhet och vi väljer att fokusera på det gröna. Den är inte helt vegetarisk, däremot är det grönsaker som spelar huvudrollen och det animaliska är mer smaksättare och komplement till grönsakerna” - Martin Orchidéen, Köksmästare

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

Event Meeting Work Live Delibar



Bryggghuset

MENY BIFF

Lättrökt bakad torsk med smetana, pepparrot, sotad gurka, fänkål, räkor och sjökorall

Grillad ryggbiff med potatisterrine, råstekt broccoli, riven rökt oxbringa, bakad purjolök och körsbärstomat, samt en maltvinägersky

Inkokta rabarber med dulce de leche, jordgubbar, rostad vit choklad och jordgubbskrisp samt krossad yoghurtparfait.

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

Event Meeting Work Live Delibar