

Meny:

Eldfest "Grand Marnier"

Denna meny är perfekt när ni är ett sällskap som vill ha en grillfest utöver det vanliga! Stämningsfull grillshow vid vår berömda OFYR-grill. Samtliga 3 rätter lagas över öppen eld och ni får vara med runt elden och se när maten lagas och få en riktigt personlig kontakt med oss.

En social och exklusiv grillfest!

Ceviche på dykfångad pilgrimsmussla

Vi gör en ceviche på gravad torsk, grillad papaya, tomat, syrad rödlök, koriander, lime, sambal lemon. Vi fyller skalet med ceviche och toppar med nygrillade pilgrimsmusslor!

Vedeldad symfoni

Hängmörad entrecote, grillad svensk ren, hemgjord vildsvins-merguez, eldst från Väddö Gårdsmejeri och marinerad portabello

Grillad zucchini, paprika och knipplök toppas med citronett, smaksatt med fermenterad chili och fetaost.

Grillad romansallad och krispsallad med caesardressing, toppad med västerbottenost, kapris, rädisor, späda blad, och friterat bovete

Färskpotatis med brynt smör, citron, vårlök och persilja

Serveras med tryffelaioli, gremolata, färskostcreme smaksatt med habanero och jalapeño samt grillat vitlöksbröd

Grand Marnier-flamberad persika

Serveras med grillad sockerkaka, vispad vaniljpannacotta och varm karamelliserad chokladsås

725 kr exmoms / person

(kostnad för etablering, personal på plats samt transport tillkommer)