



Minnesstund

För att boka er minnesstund hos oss, mejla info@lindelov.eu

Priser:

Landgång	129 kr/person
Buffé I,	225 kr/person
Buffé II	325 kr/person
Varmrätt	225 kr/person
2 rätters meny	265 kr/person
3 rätters meny	345 kr/person
Tårta	45 kr/bit
Fransk chokladkaka med vaniljgrädde	40 kr/bit
Hembakt äpplekaka med vaniljsås	30 kr/bit
Vin	70 kr/glas
Lättdryck	25 kr/flaska
Kaffe/the	25 kr/person

Buffé I

*Bakad fläskytterfilé med ört emultion
Sallad med tomat, lagrad ost samt basilika
Paj på ost från Gäsene mejeri, toppad med stenbitsrom och rödlök
Fin plocksallad med rädisor, blomkål och morotscrudité
Ört och vitlöksmarinerade oliver
Foccaciabröd med smör*

Buffé II

*Lättgravad lax med picklad rödlök
Lindelövs senapsdressing
Bakad fläskytterfilé med ört emultion
Blomkålspannacotta toppad med äpple och rökt lax
Paj på ost från Gäsene mejeri, toppad med stenbitsrom och rödlök
Fin plocksallad med rädisor, blomkål och morotscrudité
Krämig potatissallad på potatis från Larsagården med pickles och pepparrot
Örtdressade primörer
Foccaciabröd med smör*

Meny, 3 rätter

*Dill- och anjoviskryddad laxtarta
toppad med färskost samt handskalade räkor, fin plocksallad samt senapsvinägrett*

Entrecoté

Serveras med rotselleri och svart tryffel samt Karl-Johansvampsky

Chokladfondant, serveras med jordgubb- och citrussallad samt lättvispad grädde



Vill ni ha buffén utkörd och uppställd
hos er så tillkommer
Hyra av porslin
Serveringshjälp

475 kr (inom Alingsås)
4 kr/del
475 kr/timme

Ulrik Lindelöv, meriter:

Lagledare för landslaget i BBQ med flertalet EM och VM guld bakom sig.
Har jobbat för Richard Corrigan i London, Sjömagasinet och 28+ i Göteborg.
Årets företagare 2011, Årets turistföretag 2013.