

Hej!

TACK FÖR ATT NI VILL SPENDERA KVÄLLEN HOS OSS!

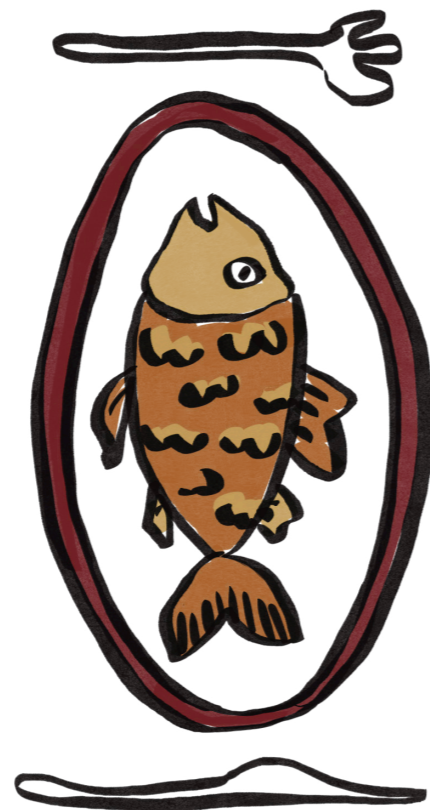
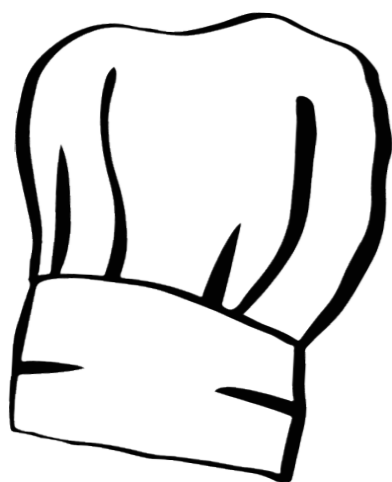
På Culise räknas man som stort sällskap om man är 10 personer eller fler.

Är ni upp till 12 personer sitter ni vid runda bord eller vid långbord. Är ni fler än 12 kan ni komma att delas upp på flera bord. Vi gör alltid vårt bästa för att ni ska få sitta tillsammans!

Vi tar i regel emot stora sällskap på två sittningstider: Kl 17.00 och kl 20.00. Hör gärna av er för dialog om ni har önskemål om annan sittningstid.

Ni måste förbeställa er mat från våra sällskapsmenyer senast 5 dagar innan er bokning. Vi är tacksamma om ni hjälper oss underlätta för köket genom att beställa en gemensam meny för hela sällskapet, men om ni önskar olika rätter från samma meny går det också bra.

Dryck kan förbeställas eller beställas på plats.



BOKNINGSVILLKOR

Avbokning ska ske 5 arbetsdagar innan ert bokade datum och ska göras via mail till info@culise.se.

Vid justering av antal meddela senast 24 timmar innan ankomst, därefter debiteras förbeställd mat och ev. dryck för varje ej avbokad gäst. Blir ni färre än 10 debiteras ni det förbokade kuvertpriset per uteblivet kuvert.

Fakturaförfrågan ska ställas med fullständig adress, referens samt organisationsnummer senast 5 arbetsdagar innan ankomst.

Vi fakturerar i regel ej privatpersoner.

Vi önskar kontaktperson samt mobilnummer till den som är ansvarig inför besöket samt om annan, namn och mobilnummer till den som är ansvarig på plats.

Dessa villkor gäller för sällskap 10-25 personer.

Choix du Chef

Kockens utvalda rätter med eller utan vinpaket

KRABBSALLAD

Med tartar på rimmad lax, avokadokräm, confiterad citronzest, chili, kapris, ingefärspicklad gurka, krutonger & pomelo

2022 Saurignon Blanc, Les Calcaires

VIT SPARRIS

Bakad i brynt smör, Kalixlöjrom, sötsyrlig smörsås på Riesling, rostade hasselnötter, ramslöksolja & riven gruyère

2022 Riesling, Even & Odd

STEAK TARTARE

Add-on färsk riven tryffel 80

Rörd med cognac, mandelolja, grön tabasco, hackad schalottenlök & cornichons, dijondressad sallad, pepparrotsskum, riven parmesan & pommes pailles

2022 Bourguignon Rouge, Maison Louis Jadot

PÄRLHÖNA

Add-on färsk riven tryffel 80

Ballotine på pärlhöna, pannrostad vit sparris, lättstekt ramslök, smörsås med torr sherry, dragonslungad potatis & crumble på kycklingskinn

2021 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal

INKOKTA RABARBER

Vit choklad- och kardemummakräm, rabarbergranité, sorbet på crème fraîche & ingefärskola

Meny 895/person

Vinpaket 695/person

Culise Classiques

S.O.S. CULISE

Add-on kall öl och en nubbe 145

Norröna matjessill, två av husets inlagda sillar, smör, Gammel Knas från Arla Unika & hembakat kryddbröd

WALLENBERGARE À LA DAHLBERG

På svensk kalv med potatisblanquette på amandinepotatis, lökstekta ärtor, pressgurka, råörda lingon & portvinssky

CRÈME BRÛLÉE

Hallon- och yoghurtsorbet & crumble

475/ person

Sharing snacks

DELAS AV HELA SÄLLSKAPET

Charkuterier, oliver, friterad comté-fyllad croissant

Förrätter

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, smörstekt levintoast, citron, pepparrot & dill

STEAK TARTARE

Add-on färsk riven tryffel 80

Rörd med cognac, mandelolja, grön tabasco, hackad schalottenlök och cornichons, dijondressad sallad, pepparrotsskum, riven parmesan & pommes pailles

Hudruodrätter

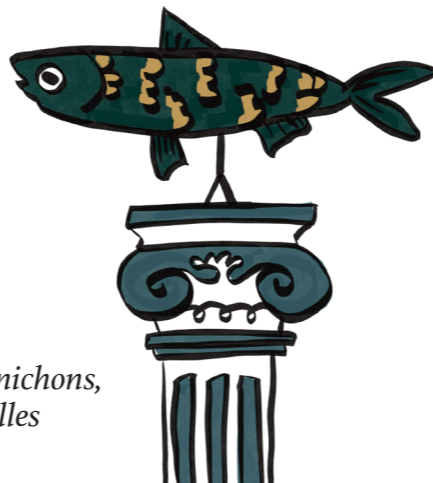
NORDHAVSTORSK

Sauté på rostad paprika, tomat, vitlök och espelettepeppar, friterad kompott på amandinepotatis och syrlig lök, smörkokt fänkål, grön olja & champagnesås

STEAK OXFILÉ

Serveras med brynt smörbearnaise, schalottenlöksstekta tomater, oxsky & pommes frites

635/ person



3-rätters med alternativ

Förrätter

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, smörstekt levintoast, citron, pepparrot & dill

STEAK TARTARE

Add-on färsk riven tryffel 80

Rörd med cognac, mandelolja, grön tabasco, hackad schalottenlök och cornichons, dijondressad sallad, pepparrotsskum, riven parmesan & pommes pailles

Varmrätter

NORDHAVSTORSK

Sauté på rostad paprika, tomat, vitlök, espelettepeppar, friterad kompott på Amandinepotatis, syrlig lök, smörkokt fänkål, grön olja & champagnesås

STEAK KALVRYGG

Serveras med brynt smörbearnaise, schalottenlöksstekta tomater, oxsky, parmesan & pommes frites

Desserten

CRÈME BRÛLÉE

Med hemmagjord hallon- och yoghurtsorbet & crumble

HUSETS VAL AV OSTAR

Med marmelad & pain d'épices

495/ person

Självklart gör vi undantag för de med allergier eller andra avvikelser. Meddela oss i samband med att ni inkommer med ert val av meny så ordnar vi anpassade rätter utifrån säsong.

Boka via mail till info@culise.se