

Hej!

TACK FÖR ATT NI VILL SPENDERA KVÄLLEN HOS OSS!

På Culise räknas ni som stort sällskap vid 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 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.

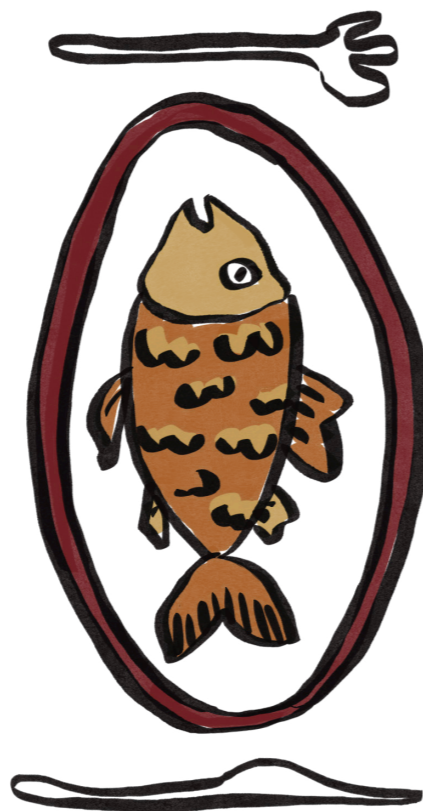
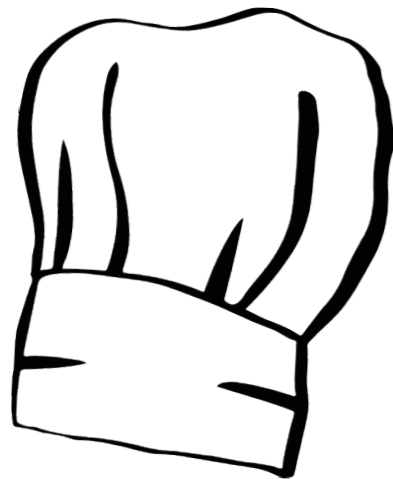
Ni behöver förbeställa er mat senast 5 dagar innan er bokningstid. Vi är tacksamma om ni hjälper oss underlätta för köket genom att beställa en gemensam meny för hela sällskapet, men om ni önskar olika rätter från samma meny går det också bra.

För privat bokning

Boka via mail till info@culise.se

För företagsbokning

Boka via mail till jacqueline@culise.se



BOKNINGSVILLKOR

Avbokning ska ske senast 48h innan ert bokade besök och ska göras via mail.

Vid avbokning med hela sällskapet senare än 48h innan ankomst debiteras 100% av beräknat kuvertpris.

Vid justering av antal gäster vänligen meddela Culise senast 48 timmar innan ankomst, därefter debiteras ni det förbokade kuvertpriset för varje utebliven gäst (gäller om 3 eller fler i sällskapet uteblir).

Fakturförfrågan 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 OCH TARTARE PÅ RIMMAD LAX

Avokadokräm, confiterad citronzest, chili, kapris, ingefärspicklad gurka, krutonger & pomelo

2022 Sauvignon 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. Duigal

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, rårörda lingon & portvinssky

CRÈME BRÛLÉE

Hallon- och yoghurtsorbet & crumble

475/person

3-RÄTTERS MED SNACKS

Börja med sharing snacks, välj mellan fisk eller kött till förrätt och varmrätt

Sharing snacks

DELAS AV HELA SÄLLSKAPET

Charkuterier, oliver, friterad comté-fylld 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

Hudruderätter

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

Välj mellan fisk eller kött till förrätt och varmrätt, avsluta med ost eller sött

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

KALVRYGG

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

Desserten

CRÈME BRÛLÉE

Med hemmagjord hallon- och yoghurtsorbet & crumble

FROMAGE

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.

Välkomna!