

Hej!

**TACK FÖR ATT NI VILL
SPENDERA KVÄLLEN HOS OSS!**

På Culise räknas ni som stort sällskap vid bokning av 10 personer eller fler.

Är ni upp till 18 personer sitter ni vid runda bord eller vid långbord. Är ni fler än 18 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 att 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.

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 oss via mail till info@culise.se senast 48 timmar innan ankomst, därefter debiteras ni det förbokade kuvertpriset för varje utebliven gäst (gäller om 3 eller fler i sällskapet uteblir).

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

För privat bokning

Boka via mail till info@culise.se

För företagsbokning

Boka via mail till jacqueline@culise.se

Menu Classique

TOAST SKAGEN

Handskaldade räkor, smörstekt levaintoast,
citron, pepparrot & dill

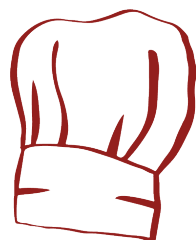
STEAK FRITES

Kalventrecôte, husets tomatsallad, grillad
citron, brynt smörbearnaise, sky & pommes
frites

CRÈME BRÛLÉE

Hemmagjord hallonsorbet & crumble

625 / person



Choix du Chef

5 SERVERINGAR AV KOCKENS VAL

895 / person

Menu Suedoise

KANTARELLTOAST

Add-on Kalix löjrom 55

Smörstekt brioche, rödlöksmarmelad, dill
& crème fraîche

BRYNT SMÖRBAKAD RÖDING

Hollandaise "hot mayo", primörbetor,
brynta kantareller, dillkokt Bjärepotatis &
brödcrumble

eller

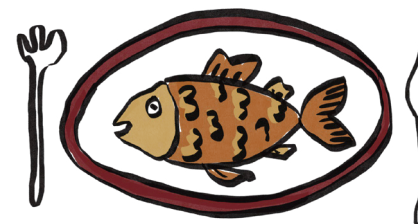
CULISE CORDON BLEU

Fylld med lufttorkad skinka och ost, kapris,
silverlök, persilja, kryddsmör på örter och
rostad vitlök & krispig Bjärepotatis

BLÅBÄRSPAJ

Crème Anglaise & rosmarinkola

575 / person



Hello!

**THANKS FOR SPENDING THE EVENING
WITH US!**

At Culise, you count as a large party when booking 10 people or more.

If you are up to 18 people, you sit at round tables or at long tables. If you are more than 18, you may be divided into several tables.

We generally welcome large parties at two seating times: **5:00 p.m. and 8:00 p.m.**
Please get in touch if you have requests for a different seating time.

We kindly ask you to pre-order your food no later than 5 days before your arrival. We are grateful for your understanding. We recommend you order a common menu for the whole party.

TERMS OF CONDITION

Cancellation must take place no later than 48 hours before your booked visit and must be done via email.

In case of cancellation with the entire party later than 48 hours before arrival, 100% of the estimated envelope price will be charged.

When adjusting the number of guests, please notify us by email to info@culise.se no later than 48 hours before arrival. If you fail to notify us you will be charged the pre-booked envelope price for each guest who does not show up (applies if 3 or more in the party do not show up).

The invoice request must be made with full address, reference and organization number no later than 5 working days before arrival.

For private parties

Please send an email to info@culise.se

For business parties, please contact

jacqueline@culise.se

Menu Classique

TOAST SKAGEN

Handpeeled shrimps, butter fried levain toast, lemon, horseradish & dill

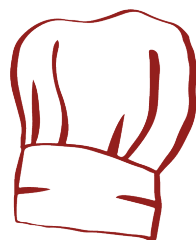
STEAK FRITES

Veal entrecôte, tomato salad, browned butter bearnaise, grilled lemon, gravy & pommes frites

CRÈME BRÛLÉE

Homemade raspberry sorbet & crumble

625 / person



Choix du Chef

5 SERVINGS OF CHEF'S CHOICE

895 / person

Menu Suedoise

CHANTERELLE TOAST

Add-on Kalix Bleak Roe 55

Butter fried brioche, red onion marmalade, dill & crème fraîche

BROWNEB BUTTER BAKED CHAR

Hollandaise "hot mayo", beets en premier, browned chanterelles, Bjäre potatoes with dill, & bread crumble

or

CULISE CORDON BLEU

Stuffed with prosciutto and cheese, capers, silver onion, parsley, herb butter with roasted garlic & crispy Bjäre potatoes

BLUEBERRY PIE

Crème Anglaise & rosemary caramel

575 / person

