

Hej!

VAD ROLIGT ATT NI VILL SPENDERA KVÄLLEN HOS OSS!

På Culise räknas ni som stort sällskap vid bokning av 9 personer eller fler.

SITTNINGSTID

Vi tar i regel emot stora sällskap på två sittningstider: Kl 17.00 och kl 19.45. Hör gärna av er för dialog om ni har önskemål om annan sittningstid.

FÖRBESTÄLLNING AV MAT

Vi behöver er förbeställning senast 5 dagar innan ankomst. (Har ni bokat med kort varsel behöver vi den snarast möjligt.) I vår sällskapsmeny kan ni välja mellan fisk, kött och vegetariskt till förrätt och varmrätt, och välja att avsluta med antingen dessert eller ost. Menypriset är detsamma oavsett vad ni väljer.

Ni kan också välja att uppleva vår Choix du Chef med eller utan tillhörande vinpaket.



BOKNINGSVILLKOR

Avbokning ska ske senast 48h innan ert bokade besök och ska göras via mail till info@culise.se

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

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).

FAKTURERING

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

VARMT VÄLKOMNA TILL CULISE!

BOKNING

Boka via mail till info@culise.se

Sällskapsmeny

TRERÄTTERS MED ALTERNATIV 625

Välj mellan fisk och kött till förrätt och huvudrätt, avsluta med ostar eller dessert

TOAST SKAGEN

På handskaldade räkor, smörstekt levaintoast, citron, pepparrot & dill

STEAK TARTARE

Emulsion på parmesan och kallpressad rapsolja, smörkokta betor, potatiskrisp, silverlök, krasse, pepparpicklade endiver & trattkantareller

SMÖRBAKAD HÄLLEFLUNDRA

Savoykål, sotad broccolini, potatiscrunch, brynta höstsvampar, potatispure, dill & mustig champagnesås

LÅGTEMPERERAD RYGGBIFF

Rostad pumpakräm, smörkokt majs, basilikapicklad tomat, sotad silverlök, krispig potatis, oxsky & chipotleemulsion

CULISE ÄPPELPAJ

Svenska äpplen, crème anglaise & karamelliserade hasselnötter

OSTAR

Fyra ostar, marmelad & friterat tunnbröd

Vegetarisk sällskapsmeny 545

SVAMPTOAST

Höstsvampar brynta med timjan och vitlök stuvade i cognacsgrädde, levaintoast, ostriv & nyponglace

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Kroketter på höstsvampar och ost, äppelkolor, aqvavitgelé, pepparpicklade endiver & dragon

CULISE ÄPPELPAJ

Svenska äpplen, crème anglaise & karamelliserade hasselnötter

Choix du chef

Choix du Chef serveras till hela sällskapet vid bordet

LAXTARTAR

Schalottenlöksconfit, chili, ingefära, picklad blomkål, mango, granatäpple, dill, korianderskott, krispigt bröd, forellrom, brynt smör- & sesamemulsion

STEAK TARTARE

Emulsion på parmesan och kallpressad rapsolja, smörkokta betor, potatiskrisp, silverlök, krasse, pepparpicklade endiver & trattkantareller

LINGUINE & PILGRIMSMUSSLA

Krämig kräft- och räksky, halstrad pilgrimsmussla, bakade tomater, picklad fänkål, dragon & parmesan

LÅGTEMPERERAD RYGGBIFF

Rostad pumpakräm, smörkokt majs, basilikapicklad tomat, sotad silverlök, krispig potatis, oxsky & chipotleemulsion

OSTAR

Fyra ostar, marmelad & friterat tunnbröd

HJORTRON

Vanilj- och rostad mandelglass, vispad grädde & hackad mandel

MENYPRIS 895

VINPAKET 775

