



Rätter

Att planera fest, bröllop, dop, julbord eller andra tillställningar kräver sin tid. Liksom matlagning. Låt oss leverera din festmat så du själv kan komma utvilad och njuta av festen! Vi levererar även mat och buffér för företagets event, julbord eller mingel med kunderna!

Du hittar oss idag på Restaurang Köket i Norrtälje Kommunhus där vi har vårt tillagningskök.

När gästerna anlitar oss och i sin tur rekommenderar Grannköket Catering för fantastisk mat och fin service. Ja, då är vi nöjda med vårt arbete!

Sandra & Pelle



Tel: 0176-28 06 07 eller 070-311 75 84
E-post: info@grannkoket.se **Webb:** grannkoket.se



Förrätter

- **Skogsvampstoast** med rökt rensteksströssel, rostad vitlökscremé, balsamico och örtsallad..... **95:-**
- **Lingon och vodkagravad laxtartar** på rågbröd serveras med honungscremé och lingonvinigrette **85:-**
- **Ceasarsallad** med parmesan och vitlöksstekta krutonger serveras med varmrökt lax från Grisslehamn..... **85:-**
- **Roslagsröra** (kallrökt lax, färska räkor, rödlök) toppad med sikrom och limevinigrette serveras på kavring **115:-**
- **Svampsoppa** med skogschampinjoner och kantareller serveras med en klick smetana och en skiva vitlöksbröd..... **79:-**
- **Klassisk gubbröra** på surdegsknäcke **70:-**
- **Soppa på king edward potatis och purjolök** serveras med tunnbrödsrulle med rucola, rökt vaddöskinka och pepparrot..... **72:-**
- **Svensk carpaccio** på Älgbresoala med hyvlad västerbottenost och rostade solroskärnor presenteras med en lingonmousse..... **115:-**
- **Kräftstjärtscheviche** (chili, lime och koriandermarinerad) med späd sallad och sesamknäcke med örtfärskost **100:-**
- **Svamppesto** på grovtbröd serveras med örtsallad och lufttorkad skinka..... **90:-**
- **Torneudo** på kräft och västerbottenost lindad i prescuitto, serveras på en bädd av babyspenat och rucola toppas med parmesanflarn **110:-**
- **Löjromstoast** på späd salladsbädd med tomatolja (toastbröd, löjrom, cremefraisché, rödlök) **125:-**
- **Färsk sparris med varmrökt lax från Grisslehamn och Vaddö ostcremé** serveras med örtsallad och roslagsknäcke..... **95:-**
- **Kantarellsoppa** med rökt vaddöskinka och pepparrotscréme fraische..... **85:-**
- **Krämig jordärtskockssoppa** med rökt sidfläsk från musko rökeri och vårlök serveras med minibaguetter **90:-**





Huvudrätter

- **Lätt gravad röding** med vitvinsås, sikromsvinigrette och grönsparis **250:-**
- **Ört- och färskostfylld majs kycklingbröst** serveras med smörstekt bakpotatispuck, vitlökssky och sauterad svamp & paprika.....**215:-**
- **Hel pepparstekt oxfilé** med röstipotatiskaka, cognacssky och rostad vitlökscremé samt grillad paprika **310:-**
- **Oxfile** med rödvinsky, chilibearnaise, färsk grön sparris och smörbakade bakpotatispuckar **310:-**
- **Lågtempererad hjortfile** med madeirasky, palsternackspotatispuré och farinstekt brysselkål med rökt sidfläsk..... **345:-**
- **Kalvrostbiff** med duchesse potatis, prästostsmör, dijonnödvinsky och stekt svamp **255:-**
- **Porterölsmarinerad fläskfile**, färsk potatissallad med saltorkad tomat, dijonsenap och rödlök, örtcremé och rostad vitlöksfärskost.....**215:-**
- **Parmalindad fläskfile** med krämig parmesansås, basilika och vitlöks-slungade grönsaker efter säsong serveras med potatisbakelser..... **220:-**
- **Svensk färsk kycklingfile** serveras med tryffelrisotto, vitlöksstekt färsksvamp och saltorkad tomatsky **250:-**
- **Lammrostbiff** mörad i roslageröl serveras med röstikaka, cognacssås och lokala bönor med röd paprika..... **265:-**
- **Fläskfile med rödvinsky**, smörslungade sockerärter och färskpotatis **200:-**
- **Smörångade färsk torskrygg** serveras på svarvade grönsaker med räkor, skaldjursbuljong och tryffelcremé samt dillslungad färskpotatis**280:-**
- **Helstekt kalvinnerfile** provencale på bädd av gräddstuvad babyspenat och paksol serveras med dijonkryddad rödvinsky samt färskpotatis..... **325:-**
- **Kräftfylld laxrullad** med ängsyresås och grillad grön sparris serveras med dillslungad potatis..... **265:-**





Efterrätter

- **Kallfrukt och bärshot** (Rabarber/kardemumma, Hallon/vanilj, Citron/mynta, Äppel/kanel, Apelsin/cointreau).....**28:-**
- **En kula champangesorbé** med limesocker.....**45:-**
- **En kula citronorbé** med blåbär och stjärnanissås**39:-**
- **En kula vaniljglass** med punchchokladsås**39:-**
- **En kula chokladglass** med havtornssås**39:-**
- **Blåbärspannacotta** med stjärnanismarinerade färska bär..... **60:-**
- **Vit chokladpannacotta** med havtornscoulli**75:-**
- **Vaniljpannacotta** med rabarber och apelsinkompott..... **60:-**
- **Moccabrownie** med kanderade nötter bärssås & vaniljgrädde**73:-**
- **Norrtelje brenneris punchmarinerade bär** med plättar & vispad grädde**78:-**
- **Chokladbakelse** med havtornscoulli.....**78:-**
- **Rabarbercompott** smaksatt med lime och vanilj serveras med mördegskross och grädde **60:-**
- **Pecannötscheescake** dekorerad med färska jordgubbar**65:-**
- **Exotisk fruktsallad** med cocos och rombayonne **68:-**
- **Svensk bär och fruktkompott** med stjärnanis och chili serveras med vit chokladmousse**65:-**
- **Kladdkakemuffins** med roslagspunchgrädde och färsk jordgubbe.....**65:-**

