



Förslag på menyer – Matlagingskurs

Förrätter

- * Grillad gravlax med spenattimbal, hovmästarsås
- * Räkfrittata
- * Skagenröra med stenbitsrom i tunnbrödkorg
- * Friterad ansjovis med bearnaisesås på toast, sallad
- * Fisksoppa
- * Fransk löksoppa, parmesangraterad toast

Varmrätter

- * Kalkonspett med skogssvampsås och rotsaksgratäng
- * Laxfärserad bergtungafilet med hummersås och smörsouterade skaldjur. Sellerikryddad duchessepotatis
- * Lättrökt laxfjäril med örtsås och potatiskroketter
- * Små kycklingsspett med jordnötsås. Vitlöksgratinerade grönsaker.

Röstipotatis

- * Engelsk dubbelbiff med potatis provencale, grönsaksröra

Desserter

- * Skånsk äppelkaka med hemgjord vaniljsås
- * Päroncarpaccio med likörgrädde
- * Exotiska frukter med sabayonnesås

Utöver detta kan Ni laga:

- * italiensk buffé
- * tapasbuffé
- * mexikansk buffé

Grillbuffe' med rökning av fisk eller kött.

Detta är ett förslag på olika rätter men plats finns för egna önskemål! Säg bara vad ni tycker om