



Minnesstund

För att boka er minnesstund hos oss, mejla info@lindelov.eu

Priser:

Landgång	129 kr/person
Buffé I,	225 kr/person
Buffé II	325 kr/person
Varmrätt	225 kr/person
2 rätters meny	265 kr/person
3 rätters meny	345 kr/person
Tårta	42 kr/bit
Fransk chokladkaka med vaniljgrädde	40 kr/bit
Hembakt äpplekaka med vaniljsås	30 kr/bit
Vin	80 kr/glas
Lättdryck	25 kr/flaska
Kaffe/the	25 kr/person

Buffé I

*Bakad kotlettrad
Tomat och mozzarellasallad
Paj på ost från Gäsene mejeri, toppad med stenbitsrom och rödlök
Fin plocksallad med rädisor, blomkål och morotscrudité
Ört och vitlöksmarinerade oliver
Svartpepparcrème
Foccaciabröd med smör*

Buffé II

*Lättgravad lax med picklad rödlök
Lindelövs senapsdressing
Bakad kotlettrad med vattenkrasse och svartpepparcrème
Matjessiltårta med syrad rödlök
Paj på ost från Gäsene mejeri, toppad med stenbitsrom och rödlök
Fin plocksallad med rädisor, blomkål och morotscrudité
Krämig potatissallad på potatis från Larsagården med pickles och pepparrot
Sotad blomkål, citron och morot med timjan
Foccaciabröd med smör*

Meny, 3 rätter

*Dillkryddad laxbakelse toppad med färskost och handskalade räkor,
fin plocksallad med senapsvinägrett*

*Lågtempad fläskytterfilé, serveras med örtröstad Amadinepotatis från Larsagården, rödvinssky
samt sockerärter*

Tre små desserter:

Fransk chokladkaka / isad hallonsoppa / vaniljpannacotta



Vill ni ha buffén utkörd och uppställd
hos er så tillkommer
Hyra av porslin
Serveringshjälp

475 kr (inom Alingsås)
3 kr/del
475 kr/timme

Ulrik Lindelöv, meriter:

Lagledare för landslaget i BBQ med flertalet EM och VM guld bakom sig.
Har jobbat för Richard Corrigan i London, Sjömagasinet och 28+ i Göteborg.
Årets företagare 2011, Årets turistföretag 2013.