



Festpaket med trerätters, tvårätters eller buffé på Restaurang Mynchen

Restaurang Mynchen ligger på den centrala adressen Söder Mälarstrand 65. I lokalen passar det lika bra att anordna företagsevent med grillning till bröllop med sittande middag. Vid sittande middagar rymmer lokalen upp till 300 gäster och vid mingelevent upp till 500 gäster. Här njuter ni av full service och lokalen tillhandahåller både mat och dryck.

Ingen konfetti eller röksmaskin. Vid konfetti utgår en städkostnad på minst 5 500 kr.



Tid för arrangemang kl. 17.00–02.00
(Tider gäller ej för sällskap under 20 pers)

Lokalhyra 5.000 kr
(Lokalhyran är inte inkluderad i kuvertpriset)

Kuvertpris (minimum 70 gäster)

3-rätters middag	492 kr/pers
2-rätters middag	447 kr/pers
Buffé	436 kr/pers

Detta prisexempel gäller för minimum 70 gäster. Understiger gästantalet 70 personer tillkommer en kostnad på 336 kr/kuvert för det antalet kuvert som understiger 70 personer.

Dryckespaket
1 fördrink och 2 glas vin/öl
249 kr/pers

I kuvertpriset ingår:
Mat (se bifogad meny), möblering, dukning, servering, bar, städ, hyrgods (stol, bord, porslin, linne) och projektledning (10 timmar)

Alla priser är exkl. moms
Med reservation för eventuella prisjusteringar

Alla priser är exkl. moms

Med reservation för eventuella prisjusteringar



Trerätters menyer

Förrätter

Laxsymbiose, inkokt lax med dillmajonnäs, laxmousse, laxtartar, och surdegsbröd

Tonfisktartar, ponzudressing, friterat sjögräs, sesamfrön och wasabimajonnäs

Toast skagen med sikrom

Vispad ankconfit "rilettes au canard" cornichon, cocktailtomat och surdegskrutong

Kräft -och avocadococktail, citrus, gräslök, tomat -och paprikacoulis och creme fraiche

Kryddsotad tonfisk, vaktelägg, oliver, pankofriterad sardell, körsbärstomat och aioli

Scampi -och potatiscroquettes, lime, chilimajonnäs, blomkålscrudité och frissésallad

Tre små smörrebröd: kallrökt laxcreme på kavring, matjesill med tillbehör och ankleverterrin med sultanrussin, fikon och saltsodad burritanalök
(30kr påslag/pers)

Alla priser är exkl. moms

Med reservation för eventuella prisjusteringar



Varmrätter

Halstrad torsk "bargoule" grönsaksbrunoise, kronärtskocka och potatispuré

Lättångad gösfilé, friterad krabb- och scampibollar, kombuglaze, grönt te crème och sesamfrön.

Halstrad röding, gnocchi, beurre blanc, säsongens brytbönor, citron och friterad schalottenlök

Smörstekt kalvhare, kronärtskocka, soltorkade tomater, bönor, rödvinsky och tryffelpotatispuré

Helstekt biff, chipotlebräserad oxkind med ingefärsglaserade svartrötter och spenat

Tandoristekt lammrostbiff, potatis confit, morotpuré, yoghurtskum, friterad chevré och rödbetsky

Grillad gödkalv, café de Parissmör, semibakad tomat, endive och rostad potatis.

Desserten

Pistagekaka, bourbonmarinerade jordgubbar och crème fraiche

Choklad gateau, kolasås, lakrits och hallon

Candy trifle, vaniljpannacotta, hallonmousse, säsongens bär, lemon curd och caramel

Crème Catalan, karamell, apelsinzest och hallon

Säsongens färska frukter och bär, sorbet, rostad kokos och pistagenötter

Rabarber- och ingefärspannacotta, brynt smörkräm och kolasmulor

Cheesecake med körsbär

Alla priser är exkl. moms

Med reservation för eventuella prisjusteringar



Bufféer

Roma

Rostbiff Peperoncini, pinjenötter, ruccola och svartpeppar
Kyckling "Pomodore" basilika, chili och citron
Salami Ventrecina, piemento och spenat
Prosciutto di parma, tryffel, ruccola och kronärtskocka
Pasta Insalata, parmesan, sardeller, vitlök
Panzanellasallad "italiensk brödsallad" tomat, kapris och olivolja
Aubergine och zucchini "alla griglia" rosmarin, timjan
Hembakat foccaciabröd med rosmarin och havssalt
Tiramisu

South-East Asia

Kyckling "satay", sesam, jordnötter och chili
Lax tataki, ingefära, gurka och svarta sesamfrön
Skaldjur "tom-yum", citrongräs, cocos och limeblad
Thai fishcakes, koriander och sweet chili
Nudlar "green curry", lime, chili och soya
California roll, avokado och wasabi
Spring roll, strimlade grönsaker och nam pla prick
Kim-chi
Ingefärsparfait, mango, cocos och mynta

Middle-east

Lammkebab, saffran, persilja och citron
Kyckling "ras-el-hanout" spiskummin, kardemumma, kanel
Lammkorv "merquez"
Labna, yougurt och vitlök
Hoummus, tahini, citron och paprika
Babaganouch, aubergine, vitlök och granathäpple
Cous-cous "tabbouleh", rödlök, persilja, tomat och gurka
Arabiskt tunnbröd
Citrusmousse, blodapelsin, kanderade mandlar och mynta

Alla priser är exkl. moms

Med reservation för eventuella prisjusteringar



Scandinave

Gårdskyckling, spenat, citron och dragon
Hemgravad lax, dill och hovmästarsås
Västerbottenostpaj och kryddbrännvin
Kräftsallad, sikrom, spisbröd, dill
Gubbröra, ansjovis, ägg, gräslök
Renklämma med färskost
Västkustsallad, räkor, musslor, champinjoner och pepparrot
Färskpotatissallad, kallpressad olja, senap, vinäger och dill
Smör och spisknäcke
Rabarber- och jordgubbskompott, vaniljglass, bär och mandelmüsli

French kiss

Saucisse de Toulouse, lök och persilja
Quiche Lorraine, lardons och lök och gruyereost
Frissésallad, confiterad anka, valnötter och timjan
Moule sallad, vitlök, persilja, musslor och primörer
Petit pois, schalottenlök, dragon, dijon och citron
Endivesallad, rostade valnötter och honung
Grönsakscrudité och Roquefortdipp
Brie de meaux och fikonchutney
Chokladfondant och hallon

Medelhav

Chili-och vitlökstekta räkor
Serranoskinka, tryffel och pinjenötter
Bresaola, peccorino och basilika
Falafel, tahini och het piperade
Panzanellasallad "italiensk brödsallad" tomat, kapris och olivolja
Tzatziki, gurka och vitlök
Örtmarinerade kalamataoliver
Vitlöksmarinerade champinjoner
Hembakat foccacia, rosmarin och havssalt
Citruspannacotta, maräng, melon och pistagenötter

Alla priser är exkl. moms

Med reservation för eventuella prisjusteringar



Studio 54

Fylld avokado, crabfish, räkor och majonnäs
Waldorfsallad, äpple och valnötter
Mini burgare "bacon 'n' cheese"
Grönsakscrudité och blue cheese-dressing
Rostbiff, färskost och pepparrot
Pastrami och Swiss cheese
Tonfisksallad "Dijonnaise" ägg, kapris, lök och oliver
Potatissallad "sweet&sour"
Manhattan clam showder
Rågbröd, surdegsbröd och majsdiipp
Amerikansk cheesecake

Japanese

Kycklingspett "Yakitori" mungböngroddar och ingefära
Skivad entrecote "Yakiniku" purjolök och sesamfrön
Misobakad lax, ingefära, farinsocker och inlagd gurka
Korean ribs "BBQ"
Spicy tuna roll, avocado och gurka
Nigiri med lax och wasabi
Gyoza med ponzusås
Strimlade grönsaker och Sean Connery dressing
Sjögrässallad, soyabönor, krasse och shitakesvamp
Rättika, chili, risvinäger
Jasminris
Ingefäramousse med mango och mynta

"Creole Cajun"

Chicken on the bone, brandy, bay leafs, garlic and cilantro
Andouille sausage, onions and parsley
Shrimp patties, French bread, Tabasco and oregano
Shellfish gumbo, corn, cellery and bell peppers
Okra- and haricot verts salad, bacon and black pepper
Fresh Creole eggplant, tomatos, onions and cayenne
Remoulade sauce, horseradish and chives
Creole red beans and rice
Sweet potato, pumpkin and bread crumbs
Rye bread and butter
Pecan pie with vanilla ice cream

Alla priser är exkl. moms

Med reservation för eventuella prisjusteringar



“Wild West”

Mini burger ”pepper jack cheese”
Minced beef chili
Nachos, jalapeno and sour cream
Ginger spiced ribs
Tomato-lentil soup with fresh cilantro
Tomatillo salsa
Red cabbage cole slaw
Dirty black bean rice
Creamed corn
Garlic bread
Pumpkin-pecan pie

Vickning

(inte inräknat i kuvertpriset)

Gubbröra, munsökorv, knäckebröd 55 kr/pers

Hoummus, babaganouch, oliver, tazatziki, grönsakscrudité, arbiskt tunnbröd
55 kr/pers

Varm korv med bröd, gurksallad och rostad lök 35 kr/pers

Alla priser är exkl. moms

Med reservation för eventuella prisjusteringar



Möjliga tillägg till din fest

Alla priser är exkl. moms

Kaffe/te inkl. socker och mjölk	36 kr/pers
PA-ljud och ljus för disco	3 750 kr
Projektor och duk	2 250 kr
Dj	5 000 kr
Extra öppet 1 timme till 03.00	3 750 kr
Bemannad garderob	20 kr/pers
Vickning	från 40 kr/pers

Alla priser är exkl. moms

Med reservation för eventuella prisjusteringar