

Catering

Slappna av, vi tar hand om dig



NYÅRSCATERING

31 december 2022

Välj två eller tre rätter.

Du beställer och hämtar enkelt på Fredholms i Kristianstad på blekingevägen 6d mellan 11 och 14 på Nyårsafton
Sista bokningsdag 28 december

FÖRRÄTTER

Vitlöksbakade skaldjur

Blåmusslor, rödräka, krabbklor och pilgrimsmussla bakas tillsammans med smör, citron, persilja dill och chili.

Charkuterier

Prosciutto di crudo, olika sorters salami med smak av tryffel, fänkål, vitlök och chili serveras med oliver, grillad paprika, lökfrittata med parmesan, tallegio med tomatmarmelad och fröknäcke.

Jordärtskockssoppa

Smaksatt med rostad vitlök, serveras med ett krisp på varmrökt fläsk, schalottenlök och persilja, vårt egna surdegsbröd.

TVÅ RÄTTER 475 KR

TRE RÄTTER 525 KR

VARMRÄTTER

Rödvinsbräserad Oxkind

Serveras med potatiskaka smaksatt med timjan & vitlök, rödvinsås, skogschampinjoner, varmrökt fläsk och pärllök.

Fjällröding från Jämtland

Serveras med potatis & parmesan rösti, picklade vintergrönsaker och gremolata emulsion.

Vegetariska bön & svampbiffar

Serveras med potatis & parmesan rösti, picklade vintergrönsaker och gremolata emulsion

DESSERT

Choklad & hallonbakelse

Vit chokladmousse smaksatt med citronzest, fylld med chokladtryffel och confiterade jordgubbar, toppat med hallon strössel

Frågor eller beställning 044 120700 eller nyarscatering@fredholms.com
www.fredholms.com

Hämta er meny 31 december mellan 11-14 på blekingevägen 6d i Kristianstad