

SMAKUPPLEVELSER

på Södra Teatern



KONFERENSPAKET

HELDAGSPAKET

Kaffe och crossiant
Lunchtallrik* inkl. bubbelvatten/läsk och kaffe
Kaffe/te med urval av bakverk

HALVDAGSPAKET FÖRMIDDAG

Kaffe och crossiant
Lunchtallrik* inkl. bubbelvatten/läsk och kaffe

HALVDAGSPAKET EFTERMIDDAG

Lunchtallrik* inkl. bubbelvatten/läsk och kaffe
Kaffe/te med urval av bakverk

**Val av lunchtallrik på nästa sida*

TILLÄGG

Citron- och ingefärashot

Juice

Smoothie

Fralla

Frukt

Frukttallrik

Yoghurt med honung och granola

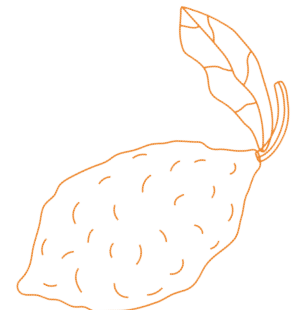
Overnight oat

Chiapudding

Godispåse

Minimum 50 personer.
Ert val av meny gäller för hela sällskapet.

Med reservation för ändringar.



LUNCHTALLRIK

BURRATINA

Med örtslungad rigatoni, bakade tomater, basilika, rostade pumpafrön och gremoulatadressing

BAKAD LAX

Med gurksallad, amandinepotatis, dillkräm, råhyvlat fänkål och sotad citron

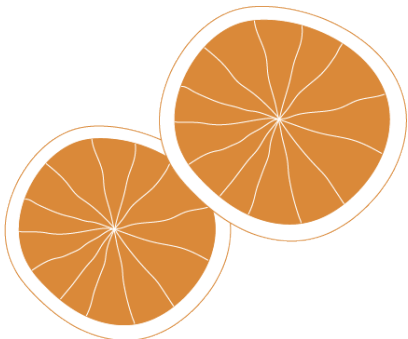
GRILLAD MAJSKYCKLING

Med pärlcouscous, rökt paprikakräm, myntayoghurt, mandlar, krutonger och picklad chili

Surdegbröd, bubbelvatten och kaffe ingår.

Vi tillgodoser föranmälda allergier och vegetariska/veganska alternativ.

Med reservation för ändringar.





KANAPÉER

KANAPÉER

Skagentartelette med löjrom och dill

Taleggio med fikonmarmelad, färsk fikon och krasse

Copa di parma med färskost, parmesan, rucola och soltorkade tomater

Rökt lax med västerbottenost och pepparrot

Eldad manchego med espelettepeppar och honung

Fetaost- och rökt paprikacrème med grillat surdegsbröd och marconamandlar

Rökt tångkaviar med citroncrème, rödlök och krispig potatis *vegansk*

Krustad med kantarellcrémefyllning *vegansk*

Kronärtskocka med grillad paprika *vegansk*

TILLÄGG

Stora gröna oliver

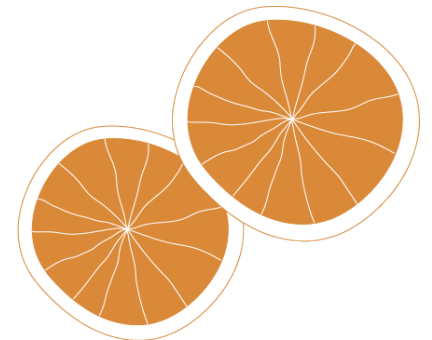
Marconamandlar

Chips

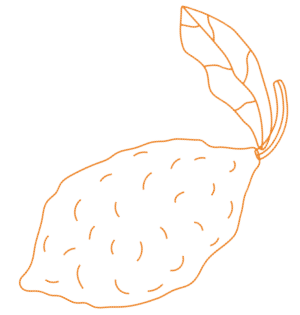
Chips med gräddfil och rom

Godistorn (blandat smågodis)

Med reservation för ändringar.



STREET FOOD MENY



RÄTTER

PULLED BEEF BURGER

48 timmar pulled beef med krämig kålsallad, bbq-glaze och krispig silverlök

TUNA TARTAR

Tonfisk, avokado, jalapeñomajonnäs, friterad vårlök och tostadas

SPICY PAPAYASALLAD

Grön papaya, lime, chili, tomat, morot, sallad, glasnudlar och jordnötter

ARRANCHINI

Friterad risottoboll med tryffel, persiljecrème, parmesan och svamp

SHRIMPROLL

Skagenröra med jalapeño, silverlök, dill och krispig potatis

BURRATINA

Bakade tomater, basilika, olja, krispig surdeg och pumpafrön

TILLÄGG

DESSERT

Citrustarte med sotad maräng, smördeg, hallon, vit choklad och mynta

Godistorn (blandat smågodis)

KANAPÈER

Skagentartelette med löjrom och dill

Taleggio med fikonmarmelad, färsk fikon och krasse

Copa di parma med färskost, parmesan, rucola och saltorkade tomater

Eldad manchego med espelettepeppar och honung

Minimum 50 personer.

Vi tillgodoser föränmälda allergier och vegetariska/veganska alternativ.

Med reservation för ändringar.



TVÅRÄTTERSMENY

FÖRRÄTT

1

Burratina med bakade vikentomater, friterad kapris, marconamandlar, basilika och örtolja.

2

Fänkålsgravad regnbåge med forellrom, friterad vårlök, brynt smöremulsion och ramslöksolja.

3

Sotad biff med inkokt kronärtskocka, picklad silverlök, krispig schalottenlök och parmesancreme.

HUVUDRÄTT

1

Smörslungade vårprimörer med mandelpotatiscreme, fänkålsrudité, parmesanskum och rostade pumpafrön.

2

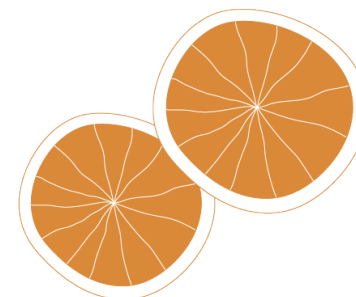
Bakad rödingfilé med grön sparris, primörmorot, krispig potatis och sandefjordssås.

3

Helstekta kalvrygg med vit sparris, dragon- och ramslökssmör, potatisterrin och kalvsky.

Minimum 50 personer.
Ert val av meny gäller för hela sällskapet.

Med reservation för ändringar.



TRE RÄTTERS MENY



FÖRRÄTT

1

Burratina med bakade vikentomater, friterad kapris, marconamandlar, basilika och örtolja.

*2023 Chavin Rosè Organic
Côtes de Provence Frankrike*

2

Fänkålsgravad regnbåge med forellrom, friterad vårlök, brynt smöremulsion och ramslöksolja.

*2022 Riesling Quarzit Weingut Mehrlein
Rheingau Tyskland*

3

Sotad biff med inkokt kronärtskocka, picklad silverlök, krispig schalottenlök och parmesancrème.

*2023 Artesis Côte du Rhone
Rhône Frankrike*

VARMRÄTT

1

Smörslungade vårprimörer med mandelpotatiscrème, fänkålsrudité, parmesanskum och rostade pumpafrön.

*2022 Héritages Côtes du Rhône EKO
Rhône Frankrike*

2

Bakad rödingfilé med grön sparris, primörmorot, krispig potatis och sandefjordssås.

*2022 Secret de Lunès Chardonnay EKO
Languedoc-Rousillon Frankrike*

3

Helstekt kalvrygg med vit sparris, dragon- och ramslökssmör, potatisterrin och kalvsky.

*2021 Hahn Pinot Noir
Monterey USA*

DESSERT

1

Crème Brûlée.

2

Fransk chokladkaka med vaniljkokta körsbär och hasselnötsmousse.

3

Citrustarte med sotad maräng, smördeg, hallon, vit choklad och mynta.

Minimum 50 personer.
Ert val av meny gäller för hela sällskapet.

**Endast rekommenderade viner, säljs separat.*

Med reservation för ändringar.

VICKNING

KORV MED BRÖD

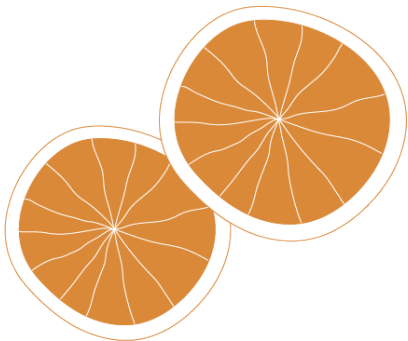
Wienerkorv med klassiska tillbehör. Serveras med iskall Pucko.

PULLED BEEF BURGER

48 timmar pulled beef med coleslaw, bbq-glaze och krispig silverlök.

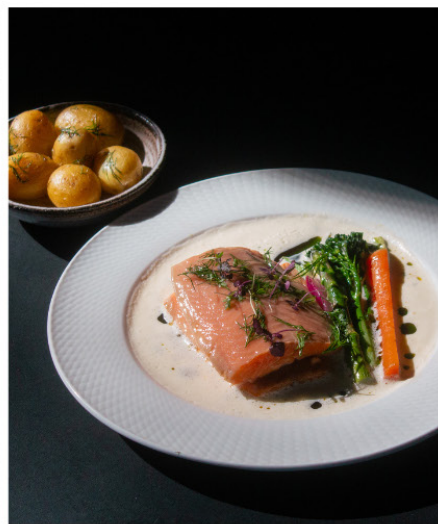
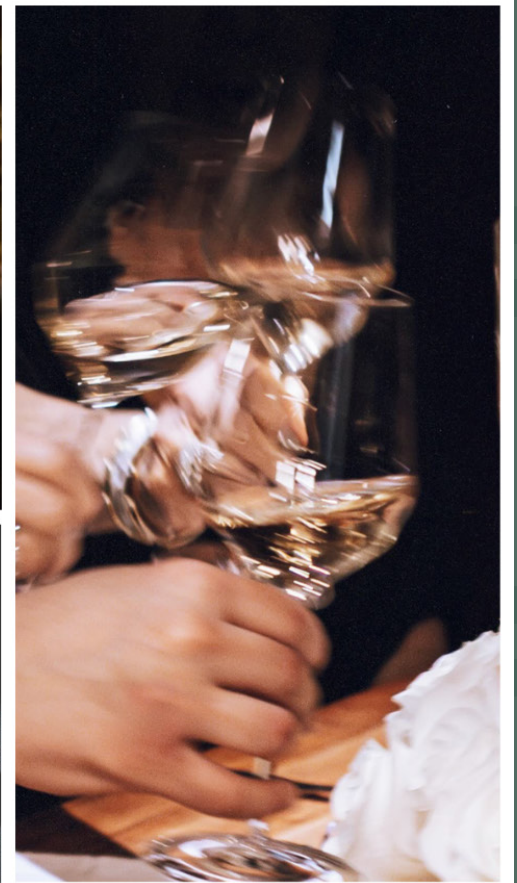
PIZZASLICE

Margherita / Pepperoni.



Minimum 50 personer.
Ert val av meny gäller för hela sällskapet.

Med reservation för ändringar.

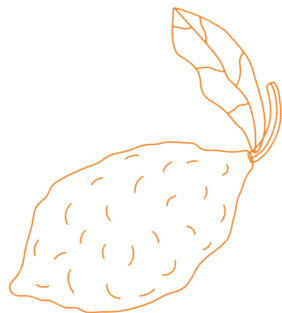


DRYCKESPAKET

STARTER SELECTION

En smakfull introduktion

Signat Cava Brut
Ett glas husets vin till förrätten
Två glas husets vin till varmrätten
Kaffe/Te



HANDPICKED COLLECTION

Vårt rekommenderade urval

Signat Cava Brut
Ett glas rekommenderat vin till förrätten
Två glas rekommenderat vin till varmrätten
Kaffe/Te

Rekommenderade viner:

*2023 Chavin Rosè Organic
Côtes de Provence Frankrike*

*2022 Riesling Quarzit Weingut Mehrlein
Rheingau Tyskland*

*2023 Artesis Côte du Rhone
Rhône Frankrike*

*2022 Héritages Côtes du Rhône EKO
Rhône Frankrike*

*2022 Secret de Lunès Chardonnay EKO
Languedoc-Rousillon Frankrike*

*2021 Hahn Pinot Noir
Monterey USA*

BUILD YOUR OWN PREMIUM

Personligt, flexibelt och exklusivt

Byt ut

Cava mot Cocktail

Cava mot Champagne

Husets till Riesling & Côte du Rhône

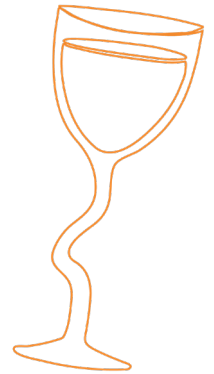
Köp till

Avecbricka

Shotbricka

Med reservation för ändringar.

DRYCKESMENY



CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Moët & Chandon Brut Imperial

Signat Cava Brut

VITT VIN

Södrans vita, ITA

Chavin Sauvignon Blanc, FRA

Mehrlein Riesling Quarzit, TYS

Charly Nicolle Chablis Per Asperia. FRA

RÖTT VIN

Södrans röda, ITA

Chavin Cabernet Sauvignon, FRA

Artesis Côtes du Rhône, FRA

Hahn Pinot Noir, USA

ÖL

Heineken, 40cl fat

Third Mate Missing IPA, 40cl fat

Heineken, 33cl flaska

Daura Damm Glutenfri, 33cl flaska

Meteor Blanche, 33cl flaska

CIDER

Briska, 33cl flaska

ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin alkoholfritt BdB

Heineken 0,0%, 33cl flaska

Easy Rider IPA 0,4%, 33cl flaska

Briska Pärön 0,5%, 33cl flaska

Coca Cola | Fanta | Sprite | Coca Cola Zero, 33cl

Loka, 33cl

