

Berns reserverar sig mot eventuella ändringar
Berns reserves the right for changes



01. Berns Event Bordsbuffé

LABERO

1: serveringen

Eko-tomater i rökt gräddvinegrette
Pilgrims mussla escabeche

2: serveringen

Krispig potatissallad
Helrostad blomkål med tryffel
Grillad flankstek med chorizobéarnaise
och trädgårdssallad

Dessert välj 3 st

Crème brûlée
Mörk chokladtryffel med rom
Vit chokladtryffel med lakrits
Färskostglass med maränger
Petit choux med vit choklad och vanilj
Liten chokladbakelse, hallontryffel & chokladcremeux
Liten citrontartlett

770 kr exkl. moms

ORKESTER

1: serveringen

Burrata med salsa verde
Kalvtartar "vitello tonnato" potatistaco

2: serveringen

Krispig potatissallad
Zuchinigalette med varm getost
Pannstekt seabass som en bouillabaisse

Dessert välj 3 st

Crème brûlée
Mörk chokladtryffel med rom
Vit chokladtryffel med lakrits
Färskostglass med maränger
Petit choux med vit choklad och vanilj
Liten chokladbakelse, hallontryffel & chokladcremeux
Liten citrontartlett

770 kr exkl. moms

Berns reserverar sig mot eventuella ändringar
Berns reserves the right for changes



06. Berns Event

Mötespaket sittande

FÖRMIDDAGSKAFFE

Fralla med getostkräm, saltorkad tomat och ruccola samt kalkon eller ost
Apelsinjuice

KONFERENSLUNCH, VARMRÄTT

Inklusive smör & bröd, mineralvatten, kaffe och chokladbit

EFTERMIDDAGSKAFFE

Hembakat från Berns konditori, fruktfat samt energishot

GARDEROBSAVGIFT

Mötespaket heldag *508 kr exkl. moms*

Mötespaket halvdag *446 kr exkl. moms*
(*antingen för- eller eftermiddagskaffe*)

Tillägg:

2-rätters meny **76 kr exkl. moms**

3-rätters meny **120 kr exkl. moms**

FÖRRÄTTER

Lättbakad rökt röding med gräddvinaigrette smaksatt med pepparrot och äpple

Rostade rödbetsblad med getost, krassevinaigrette och mandel

Rostade rotselleriblad med svamp i säsong, rotselleri och tryffel beurre blanc

VARMRÄTTER

Grillad regnbågslax med musselvelouté, amandinepotatis, sotad gemsallad med sardeller och fänkålsrudité

Grillad kyckling med potatis- och linsallad samt salsa verde-majonnäs

Rostad blomkål med grillad svamp i säsong, trädgårdsgrönt, rökta mandlar och tryffel

Zucchiniquette med burrata, basilikapotatis, endivesallad med rostad vitlök samt semitorkade tomater

DESSERTER

Chokladbakelse med hallontryffel, chokladcremeaux och färskostglass

Crème brûlée