

LE GARAGE FESTBUFFÉ.

Välj 4 kalla rätter från Växtriket, Hav och Sjöar eller Djurriket 465 kr/person

Serveras med säsongens dessert och nybakad baguette med vispat smör

Lägg till extra rätt 105 kr

VÄXTRIKET

Bakad Couer de bouef-tomat med brieost,
valnötter, sallat & basilikavinaigrette
Lättrökt blomkål med mandel, spenat, grönkål,
sallat & dijonnaise
Grillad sparrisbroccoli med paprika, zucchini,
kronärtskockshjärta, mandel & sauce romesco
Smördegs knyten med spetskål, spenat,
getost & limeyoghurt

HAV OCH SJÖAR

Rökt siktårta på kavring med rödlök,
gräddfil & sikrom ifrån Obbola (Tillägg 50 kr)
Matjessill med kokt hackat ägg,
picklad schalottenlök, gräddfil, gräslök,
dill & mandelpotatiships
Lättgravad Fröyalax med polkabeta, gurka, rädisa,
machésallad samt dill- & gräddfilmsmajonnäs
Grillad tonfisk, kokt ägg, skivad lök, biffmat,
oliver, haricot verts, romansallad & dijondressing

DJURRIKET

Rostbiff på norrländskt nötinnanlår med
kumminrostade morötter & dragonmajonnäs
Handskuren råbiff med friterad kapris, picklad lök,
krutonger, sallat & rökt majonnäs
Lättrökt rimmad ankbröst med kålsallat,
knaperstekt Vindelrökt sidfläsk & rödbetscrème
Grillad slaktarstek med ratatouille, grönsallad
& hyvlad parmesan

SÄSONGENS DESSERT

Vår Bakad rabarber, vaniljfärskost
& krossade drömmar
Sommar Svenska jordgubbar med kronans kaka
& punschgräde
Höst Hjortronclafoutis med mandel, brynt smör
& crème pâtissière
Vinter Chokladterriner med mjölkchoklad &-
espressocrème, myltade hjortron & hasselnötter

SNITTAR OCH DRINKTILLTUGG

60 KR/ST

Tryffelsalami & ruccola
Vitlöksmarinerade oliver
Kallrökt laxtartar med avocadocrème
Ostron med lökvinaigrette
Blandade frukter & bär

TA MATUPPLEVELSEN TILL NÄSTA NIVÅ LÄGG TILL VINPROVNING

I samarbete med Visionary Wine
erbjuds möjligheten att ytterligare
skräddarsy er middagsupplevelse.
Lägg till en vinprovning och låt Kristian
bli er personliga sommelier för kvällen
Från 545 kr/person går ni igenom 4 provglas
med tillhörande snacks.
I dialog med oss, så skräddarsyr vi upplägget
efter era önskemål

SKRÄDDARSYDDA ARRANGEMANG BRÖLLOP OCH FESTER

Vi erbjuder ett helhetskoncept med
serveringspersonal och kockar, vi har
även ett stadigvarande cateringtillstånd
för alkoholhaltiga drycker.

Vänligen maila till info@bistrolegarage.com
eller ring 090-316 52.

BOKNINGSVILLKOR

Minsta beställning 15 pers.
Alla priser är inklusive moms.
Utkörning inom Umeå tätort 350 kr.
Utanför Umeå tillkommer 125 kr per mil.
Du kan avboka din beställning 14 vardagar
innan leverans därefter debiteras 50%
av det avtalade priset.
Avbokning senare än 5 vardagar innan leverans
debiteras 100% av det avtalade priset. BISTRO