

À LA CARTE

SÄTT SAMMAN DIN MENY SOM DU VILL.
ALLA I SÄLLSKAPET VÄLJER SAMMA MENY.
MIN. ANTAL 4 PERSONER.

FÖRRÄTTER

- GRATINERAD CHEVRÉ** 75kr
på toast med rostade frön, rödbetor med balsamico och honung
- TOAST SKAGEN** 95kr
med löjrom, dill och citron, serveras med surdegsbröd
- SESAMLAX** 85kr
råmarinerad lax med sesamsoyadressing, chili och avokado serveras med wakamesallad och hackade jordnötter

VARMRÄTTER

- ÅNGAD TORSKRYGG** 245kr
med hackat ägg, brynt smör och handskalade räkor, serveras med dillslungad potatis, grönärtspuré och riven pepparrot
- FETAOSTBAKAD LAX** 145kr
med ljummen potatissallad med oliver, rödlök och basilika samt honungsyoghurt
- NATTBAKAD ROTSELLERI** 165kr
med brynt soyasmör, picklade betor, kantareller och rostade valnötter, serveras med potatisspuré
- FLÄSKFILE ELLER OXFILE "PROVENCALE"**
185kr fläskfile | 285kr oxfile
helstekt vitlöksspäckt kött serveras med råstekt potatis, vitlökssmör, grilltomat, haricots verts och rödvinskyl
- HELSTEKT FLÄSKFILE MED BEARNAISE** 175kr
serveras med krämig potatisgratäng, baconfrästa bönor, bakade tomater
- PROSCIUTTOLINDAD KYCKLINGFILE** 145kr
serveras med ugnsbakad tomat och kronärtskocka, rostad potatis och pepparsås

DESSERTER

- CHEESECAKE "AFTER EIGHT"** 75kr
smaksatt med mint och choklad, serveras med päronsalsa
- VANILJPANNA COTTA** 65kr
med hallon och mynta samt mandelkrisp
- BROWNIE MED MARSHMALLOWS** 65kr
serveras med salt kola, rostade jordnötter och vispad grädde

TÅRTOR

CA 8-10 BITAR 260 KR

PRINSESSTARTA

med en krona av färska hallon kröner vi denna klassiker som består av vaniljcrème, vaniljgrädde och rårörda hallon som täcks med marsipan

BLÅBÄRSDRÖM

en gräddtårta med vaniljcrème, vit chokladmousse och blåbärskompost

CITRONTÅRTA MED ROSTAD MANDEL

citronmousse och lemoncurd med mjuk marängbotten garneras med rostad mandel

MOUSSETÅRTA

våra mousetårter görs med två bottnar och glaceras med en frisk gelé. Du väljer själv smak – hallon, passion, vit choklad eller mörk choklad

En smak 260 kr

Två smaker 295 kr

BRÖLLOPSTARTA

från 65 kr/bit

För övriga önskemål, bröllopstårter eller andra specialvarianter är ni välkomna att titta i vårt referensmaterial och prata med vår konditor Jennie.

Alla priser inklusive moms
Vi reserverar oss för eventuella ändringar



Grönsakstorget 6, 593 33 Västervik
Tel: 0490-216 00
info@restaurangguldkant.se
www.restaurangguldkant.se



À LA CARTE MENY

SVENSKA KLASSIKER

SMAKER FRÅN NORDEN

8-30 personer – 220 kr / 30 eller fler personer – 200 kr

TUNNSKIVAD KYCKLINGFILÉ med dressing smaksatt med lagrad ost toppas med rökt sidfläsk

DUBBELMARINERAD FLÄSKFILÉ med citronolja, vitlök, och persilja

RUSTIK PRIMÖRSALLAD med varmrökt lax och pepparrottdressing

PAJ PÅ LAGRAD OST med crème fraiche och hackad rödlök

GRÖNSALLAD med honungsvinaigrette och rostat fröströssel

POTATISSALLAD med purjolök, crème fraiche och dill

BRIEOST med vår egen tranbärsmarmelad

GULDKANTSKNÄCKE

SURDEGSBRÖD med vispat smör

SMÖRGÅSTÅRTA

OST OCH SKINKA

70kr/bit

En smakrik fyllning med rökt skinka, purjolök och lite dijonsenap mellan bottenarna toppas med två sorters ost, mer skinka, färska grönsaker och frukt

RÄKOR OCH LAX

80kr/bit

Fyllningen har smak av varmrökt lax och dill. Tårtan toppas med handskalade räkor, lax, ägg och goda grönsaker.

Våra smörgåstårter är laktosfria.

TILLTUGG 30KR/ST
MIN. 10 ST AV VARJE SORT

PÅ MÖRKT RÅGBRÖD: Råbiff med kapris, dijonsenap, rödbeta, rå lök, Laxtartar med senap, dill, gräslök och kapris

PÅ GULDKANTSKNÄCKE: Skagenröra Brie och tranbärsmarmelad, Gruyère och fikonmarmelad

GUSTO ITALIANO

DET BÄSTA FRÅN MEDELHAVET

2-7 personer – 200 kr / 8-30 personer – 190 kr
30 eller fler personer 180 kr

TOMAT- OCH KRONÄRTSKOCKSSALLAD med kapris och basilikaolja

MELONSALLAD med färsk mynta, mozzarella och blandade oliver

PASTASALLAD MED BASILIKA rostade frön, citronrostade grönsaker och parmesanost

CITRON- OCH ÖRTMARINERAD KYCKLINGFILÉ i skivor med hyvlat parmesan och rucola

ANTIPASTI MISTO parmaskinka, två sorters salami

TVÅ ITALIENSKA OSTAR med fikonmarmelad och druvor

FOCACCIA OCH GRISSINI med vitlöksfärskost

DREAMS OF ASIA

KRYDDIGA OCH SPÄNNANDE RÄTTER

8-30 personer – 240 kr / 30 eller fler personer – 220 kr

GRILLAT KYCKLINGBRÖST med mango och ingefärsglaze

RÅMARINERAD LAX med rödkål, sesamfrö och kimchimajonnäs

GLASNUDELSALLAD med paprika, gurka, koriander, chili och lime

TUNNSKIVAD FLÄSKFILÉ med söt soya och jordnötter

BÖNSALLAD med gari och gurka

TANDOORIBAKAD BLOMKÅL med picklad rödlök

RÄKCHIPS

NAANBRÖD med raita

VEGETARIAN? Vi ordnar ett eget fat till dig och sedan plockar du det du vill ha från övriga buffén.

VEGO REKO

GRÖNSAKER MED GODA TILLBEHÖR I LÅNGA BANOR

8-30 personer – 220 kr / 30 eller fler personer – 200 kr

NATTBAKAD ROTSELLERI med valnötsmarinad

KIKÄRTSBIFF med kimchidressing

TANDOORIBAKAD BLOMKÅL med sesam smulad fetaost, picklad rödlök & korianderyoghurt

TABBOULEH bulgursallad med tomat, lök och massor av persilja och mynta

GETOST OCH BETOR med rucola och balsamicodressing

OSTPAJ med citronmarinerade rostade grönsaker

GRÖNSALLAD honungsvinagrette och toppas med rostad fröströssel

BRIEOST med vår egen tranbärsmarmelad

GULDKANTSKNÄCKE

SURDEGSBRÖD med vispat smör

INFORMATION

Beställning

Bör vara oss tillhanda tre dagar innan arrangemang

Frågor och svar

Maila till info@restaurangguldkant.se

Avhämtning

All avhämtning sker på restaurang Guldkant

Leverans

Om du inte vill hämta maten kör vi ut den.

Västervik 200 kr,
Gamleby 300 kr,
Vimmerby 600 kr

Betalning

Skер vid avhämtning eller mot faktura 10 dgr

Vi hjälper gärna till med de extra detaljerna på din fest, för att du ska kunna ägna dig helt åt dina gäster.

Personal

Vi hyr ut kockar och serveringspersonal som kan hjälpa till medan du är på fest. 450 kr/timme.

Dukar i Evolinkvalitet

127x180 cm – 40 kr/st
127x127 cm – 30 kr/st
127x220 cm – 50 kr/st
Vit dukrulle, 20 m – 300 kr

Porslin (inklusive diskning)

Tallrik 5 kr, kniv/gaffel 5 kr,
kaffekopp 5 kr,
assiette/sked 5 kr, glas 5 kr

Servetter i Softlinkvalitet

40x40 cm – 3 kr/st