



Festvåning Banquets

MENY / MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

RÄKSOPPA

Krämig räksoppa med oststång
Creamy shrimp soup and cheese stick

CARPACCIO

Carpaccio på oxfilé med parmesan,
tryffelvinägrett och basilika
Carpaccio of tenderloin with truffle vinaigrette and basil

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

RYGGBIFF

Helstekt ryggbiff med sky på rostad vitlök,
haricots Verts och potatisgratäng
Fried beef with garlic gravy, haricot verts and potato gratin

HÄLLEFLUNDRA

Örtöverbakad hälleflundra med champagnesås och säsongens grönsaker
Halibut with champagne sauce and seasonal vegetables

EFTERRÄTTER / DESSERT

PANNACOTTA

Passionfruktspannacotta med halloncoulis och chokladbiscotti
Passion fruit pannacotta with raspberry coulis and chocolate biscotti

CHOKLAD

WTC's chokladsymfoni
Variation of chocolate

PRIS / PRICE

*Pris per person / Rate per person
ex moms / excl. VAT*

*Två rätter / Two courses, 490 kr
Tre rätter / Three courses, 550 kr*