



Catering Bröllop

Peter Ringström- Kökschef 072-968 10 23

Monica Lusth – Restaurangchef 070-671 85 03

Vilka är vi?

Vi driver Marsvinsholms Slottsrestaurang vid Svarte och Luftkastellet i Malmö.

Vi njuter av att leverera kvalitet på högsta nivå; maten, servicen och hela känslan ska vara unik och tilltalande för alla sinnen.

Vi sätter gästen i fokus, så din önskan blir vår nöt att knäcka!

Maten

Bästa råvarorna som vi hämtar i säsong, självklart närproducerat. Klassiskt eller nytänkande, allt tilltalar oss. Det är gästen som önskar och vi levererar - mat av högsta klass, både för ögat och smaklökarna.

Drycken

Vill du inte själv fixa o trixa med alla flaskor och val av viner, kan vi erbjuda olika dryckespaket. Vi offererar gärna!

Vi ordnar även serveringspersonal samt bartenders med hög service-nivå om ni så önskar. Fråga efter priser.

I våra fyra olika menyer finns det något för alla.

BRONSMENYN – lite enklare, underbart gott ändå

Kökschefen rekommenderar:

Kanapéer:

Varmrökt lax-röra på surdegsbröd

Tomat m färskost-creme och torkade oliver

Förrätt:

Kallrökt lax med variation av betor, getostcreme, honungsrostade valnötter och färska örter

Varmrätt

Majskyckling m bränd spetskål, rostade primörer & smörad skysås.

Kaffe

395 kr per person

SILVERMENYN – lite mer, mycket smak

Kökschefen rekommenderar:

Kanapeér

Rödbeta med citroncreme och friterad kapris

Griskindskroket m äpple och senap

Cheviche på lax, kummel, chili och mango på ris-chips

Förrätt

Lättbakad torsk med lardo, grillad citrusaioli, gröna ärtor och ört-sallad

Varmrätt

Ankbröst med variation av lök, rödvinssky och krasse med purjolöksaska

Dessert

Vit chokladcreme med rom-marinerad rabarber och drömmar

Kaffe

Pris 525 kr per person

GULDMENYN – Nu händer det saker, massa goda smaker!

Kökschefen rekommenderar:

Kanapeér

Tartar på oxinnanlår med rödlök, brynt smörcreme, picklade senapsfrö på rischips

Kycklingskinnchips m löjrom och vispad creme fraiche

Variation av ärtor serveras på romansallad med riven parmesan

Förrätt

Lättbakad röding med variation sparris, forellrom och örter

Varmrätt

Helstekt gödkalvsrygg med ramslök, toppmurklor, primörmorötter och ramslöksolja, rödvinsky

Dessert

Citron-pousette med rostad vit choklad och färska jordgubbar

Kaffe och hemrullad tryffel

Pris

615 kr per person

DIAMANTMENYN – här slår det gnistor!

Kökschefen rekommenderar:

Kanapeér

Torskskinnschips m dillcrème och kaviar

Foi gras med mörk choklad och syltad ingefära

Tartar på oxinnanlår med rödlök, brynt smörcreme, picklade senapsfrö på rischips

Ostron med vodka, chili och citron

Friterad kalvbräss med baconmayonaise

Liten förrätt (Amuse-bouche)

Halstrad pilgrimsmussla med ramslök och panchetta

Förrätt

Hummer med confiterad bränd lök, hummermayo, rädisor, gurka och örter

Varmrätt

Lammfilé med sparris, bondbönor, färsk tryffel och rödvinssky

Ostar

Tre sorters ostar från Wilhelmsdal serveras med hemmagjord fikonmarmelad, knäcke och fruktbröd

Dessert

Crème Brulée inside out serveras med säsongens bär och krusbärs-colie.

Kaffe med två sorters hemgjorda tryfflar

Pris

895 kr per person

Alternativ, om ni ändå vill ha ngt annat..

Alternativ till Brons-menyn

Kanapéer

Griskinds-croquette med äpple och senap

Tomat med färskost- crème och torkade oliver

Ank-rilette på rischips

Betor med lemon curd och friterad kapris

Fläskesvål med baconmayonais

Förrätter

Lufttorkad skinka från Marsvinsholms Slott med syrad rödlök, ruccola, rödlök och parmesan

Solmogna tomater från Sunnanå med panchetta från Marsvinsholms slott, calamata-oliver och fetaost

Huvudrätter

Gris-sida från Marsvinsholms utegris med spetskål, picklade senapsfrön och skysås

Njurtapp med rostade primörer och rödvinsky

Alternativ till Silver-menyn

Kanapéer

Tomat med färskosts crème och torkade oliver

Ank-rilette på rischips

Fläskesvål med baconmayonais

Varmrökt lax-röra på surdegsbröd

Räkröra på handpillade räkor, hemslagen mayonais på surdegsbröd

Gurka med sikrom, creme fraiche och dill

Makrill med pepparrot och dill-crème

Förrätter

Ärtor av olika slag på olika vis med panchetta, lök, fetaost, citronemulsion och skott.

Klassisk toast Skagen toppat med forellrom

Varmrätter

Pärlehöna med bakade lökar, confiterad bränd lök, friterad purjolök och skysås

Lamm-lägg med linser, saltbakad rotselleri, syrade lökar och rödvinskyl

Desserter

Brownie med tillbehör efter säsong; t ex färska bär och hasselnötsmousse

Lemoncurd med maräng, crumble, kokta bär eller frukter

Alternativ till Guld-menyn

Kanapeér

Tomat med färskost-creme och torkade oliver

Ank-rilette på rischips

Fläskesvål med baconmajonnäs

Räkröra på handpillade räkor, hemslagen mayonaise på surdegsbröd

Gurka med sikrom, creme fraiche och dill

Makrill med pepparrot och dill-creme

Griskinds-croquette med äpple och skånsk senap

Betor med lemon curd och friterad kapris

Rilette på krabba, serveras med endiver

Cheviche på lax, kummel, chili och mango på rischips

Varmrökt lax-röra på surdegsbröd

Rökt ankbröst med kimchi-dressade rotfrukter

Förrätter

Makrill med gurka, syrad grädde, pepparrot, örtolja och dill

Tartar på oxen med brynt smörcreme, picklade senapsfrö, rödlök, krasse och forellrom

Huvudrätter

Lammrostbiff med knippemorötter, rostade hasselnötter, confiterade lökar och lammsky

Ryggbiff med säsongens primörer och rödvinsky

Desserter

Frusen jordgubbsmousse med jordgubbschoklad-creme, marshmallows och färska jordgubbar

Mörk chokladcreme med kaffepannacotta, mandelmousse och färska bär

Frusen mango mousse med passionsfrukt, cocos och chili

Mjökchoklad-creme med lakritstoner och hallon

Alternativ till **Diamant-menyn**

Välj fritt bland ovanstående menyer!

OBS

Om någon av dessa menyer inte faller er i smaken skraddarsyr vi gärna en meny eller ett upplägg precis så som ni önskar. Allt för att er kväll ska bli perfekt!

Önskar ni fisk till varmrätt så återkommer vi gärna med förslag på detta.

Om ni väljer ett paket i högre prisklass (Guld eller Diamant) så har ni möjlighet att byta ut något av de billigare alternativen om ni önskar.

Snacks i baren

Våra hemma-rostade nötter
20 kr/ person

Oliver
20 kr/ person

Rotfruktschips
25 kr/ person

Ölkorv från Marsvinsholms slott
45 kr/ person

Chark tallrik med 4 sorters chark från Marsvinsholms slott
125 kr/person

Nattamat

Hemgjorda korvar från oss på Marsvinsholms slott med goda tillbehör
115 kr/person

Chili con carne på högrev med nachos och creme fraiche
95 kr/person

Enkel wienerkorv från Marieholms korv, med bröd
45 kr/person