

# STORA SÄLLSKAP PÅ SUE ELLEN

På Sue Ellen så måste man förbeställa maten om man är fler än sju personer. Hos oss kan man till skillnad från andra restauranger välja från vår A la carte meny, men då får man hålla sig till max 3 olika för eller varmrätter, så vi kan vara säkra på att behålla vår köksbrigad 😊

Sen har vi även dessa menyförslag!

## MENY SUE ELLEN

TRE RÄTTER PRIS 500:-/PERSON.

### FÖRRÄTTER

#### LÖJROM

Färsipotatisterrin, vinägerkokt lök, gräddfilsskum, kronfillschips

### VARMRÄTTER

#### RÖDING

Grillad rödingsfilé, blomkålscreme, knaprig ostronskivling, syrad gurka, brynt soyasmör

### DESSERT

#### TARTLETTE SUE ELLEN

Blåbärskompott, chokladcreme, citron&violmaräng, fermenterad blåbärssorbet

## MENY JR sharing

TRE RÄTTER PRIS 1100:- FÖR 2 PERSONER

### FÖRRÄTT

#### BORDSBUFFÉ

Man börjar med härliga snacksrätter som ställs mitt på bordet  
Crawfishpoppers, Pimientos padrones, Iberico Belotta, Calamares ala Sue, Black bacon

### VARMRÄTT

#### ENTRECOTE DOUBLE

Serveras på en sharingbräda mitt på bordet  
500gr Medium Rare grillad Grain fed Uruguay entrecote, höstkantareller, rödvinsås  
fransk potatisgratine, sauce bearnaise

### DESSERT

#### FÄRSKOSTPANNACOTTA

Ängsyragranité, halloncurd, kolacrumble, färska hallon

## VEGETARISKA STORA SÄLLSKAP

TRE RÄTTER PRIS 410:-/PERSON.

### FÖRRÄTTER

#### KANTARELLER

Cremekokta kantareller, dillbrioche, picklad silverlök, vaxbönor, gruyéréost

### VARMRÄTTER

#### SPETSKÅL

Grillad spetskål, råraka, kryddrostade nötter, krasse, picklade vinbär, fetaost, primörcrudité

### DESSERT

#### TARTLETTE SUE ELLEN

Blåbärskompott, chokladcreme, citron&violmaräng, fermenterad blåbärssorbet