

FESTVÅNINGSMENYER

Endast en meny per sällskap samt beställning minst 10 dagar före ankomst.

Vänligen uppgi eventuell födoämnesallergi vid beställningstillfället.

BEERMAKER MENY Inspirerad från vårt egna mikrobryggeri – John Scott's Brewery

Laxtartar med sallad på räkor och sparris, citronolja, salladsskott och picklade betor

Örtbakat pärlhönsbröst med öl- och rosmarinsky, ragu på haricot verts och spetskål, palsternacka och "pommes Anna"

Mörk chokladmousse fylld med creme brulée. Serveras med Portersmaksatt kolasås, kaksmulor och bär

Bröd och smör

Trerättersmeny 535 kr/person ink moms (478kr ex moms)

Tvårättersmeny 495 kr/person ink moms (442kr ex moms)

GÖTHILDAS GALAMENY

Kronärtskocks- och basilika cheesecake med Serranoskinka, grön sparris, picklad butternutpumpa och rödbetskott

Lax- och rödtungafilé med krämig musselfond, gula morötter, sockerärter och cheddarsmaksatt potatiskaka

Vit chokladbakelse fylld med kompott av jordgubbe & rabarber på crunchbotten. Serveras med halloncoulis och färska bär

Bröd & smör

Trerättersmeny 535 kr/person ink moms (478kr ex moms)

Tvårättersmeny 495 kr/person ink moms (442kr ex moms)

TILLÄGG :

Kaffe och Chokladtryffel 45kr/person ink moms (40kr ex moms)

PONTUS FESTMENY

Laxtartar med sallad på räkor och sparris, citronolja, salladskott och picklade betor

Grillad gödkalventrecote med tryffelsmaksatt rödvinssås, smörslungade haricot verts och vaxbönor samt prästostsmaksatt "pommes Anna"

Mörk chokladmousse fylld med creme brulée. Serveras med Portersmaksatt kolasås, kaksmulor och bär

Bröd och smör

Trerättersmeny 595 kr/person ink moms (531kr ex moms)

Tvårättersmeny 565 kr/person ink moms (514kr ex moms)

KONSTNÄRERNAS MENY

Kronärtskocks- och basilika cheesecake med Serranoskinka, grön sparris, picklad butternutpumpa och rödbetsskott

Ugnsbakad torskrygg med krämig hummersås, gula morötter, sockerärtor och cheddarsmaksatt potatiskaka

Vit chokladbakelse fylld med kompott av jordgubbe & rabarber på crunchbotten. Serveras med halloncoulis och färska bär

Bröd & smör

Trerättersmeny 595 kr/person ink moms (531kr ex moms)

Tvårättersmeny 565 kr/person ink moms (514kr ex moms)

VEGETARISK MENY

Kronärtskocks-och basilika cheesecake med grön sparris, picklad butternutpumpa och rödbetsskott

Bakad halloumi strudel med chipotle-sås, haricot verts och vaxbönor samt prästostsmaksatt "pommes Anna"

Mörk chokladmousse fylld med creme brulée. Serveras med Portersmaksatt kolasås, maräng och bär

Bröd och smör

Trerättersmeny 535 kr/person ink moms (478kr ex moms)

AVBOKNINGSGREGLER

Fram tills 4 veckor innan genomförandet:

Antal gäster justeras kostnadsfritt. Arrangemanget kan avbokas kostnadsfritt.

2 till 4 veckor innan genomförandet:

Antal gäster kan minskas kostnadsfritt upp till 50%. Vid avbokning av arrangemanget debiteras min 50% av bokningsvärdet*

48 timmar – 2 veckor innan genomförandet:

Antal gäster kan minskas kostnadsfritt med 10%. Vid avbokning av arrangemanget debiteras min 90% av bokningsvärdet*

Inom 48 timmar innan genomförandet:

Vid avbokning samt ändring av antal debiteras 100% av bokningsvärdet.

Eventuell specialkost som ej meddelats kan komma att debiteras utöver bokad meny.

* i det fall extern leverantör engagerats/bokats (t.ex. underhållning, teknik mm) för arrangemanget genom oss och dess avbokningsvillkor berättigar dem till högre ersättning så debiteras motsvarande ersättning.

Avbokning skall ske skriftligt.

Vi följer Visitas rekommendationer.

Med vänliga hälsningar
Palace Göteborg