

Meny:

Eldfest "Grand Marnier"

Denna meny är perfekt när ni är ett sällskap som vill ha en grillfest utöver det vanliga! Stämningsfull grillshow vid vår berömda OFYR-grill. Samtliga 3 rätter lagas över öppen eld och ni får vara med runt elden och se när maten lagas och få en riktigt personlig kontakt med oss.

En social och exklusiv grillfest!

Ceviche på dykfångad pilgrimsmussla

Vi gör en ceviche på gravad torsk, grillad papaya, tomat, lime, sambal lemon. Vi fyller skalet med ceviche och toppar med nygrillade pilgrimsmusslor!

Vedeldad symfoni

Hängmörad entrecote, grillad svensk ren, hemgjord vildsvins-salsiccia och marinerad portabello

Grillad zucchini, paprika och knipplök toppas med citronett, smaksatt med fermenterad chili, fetaost.

Grillad gemsallad med rädisor, hyvlade betor, västerbottenost, citron och pumpakärnor.

Serveras med tryffelaioli, färskostcreme smaksatt med habanero och jalapeño samt stenugnsbakat surdegsbröd

Grand Marnier-flamberad persika

Serveras med grillad sockerkaka, vispad vaniljpannacotta och varm karamelliserad chokladsås

725 kr exmoms / person

(kostnad för etablering, personal på plats samt transport tillkommer)