



Sällskapsmenyer

Förbeställningsmenyer min. 8 personer
Samtliga i sällskapet avnjuter samma meny.

Avalons aperitif

Champagne Mercier Brut 145:- /glas 695:- fl.
Champagne Moët & Chandon Brut 170:-/glas, 895:-fl
Champagne Moët & Chandon Rose 190:-/glas, 995:-fl
Mousserande vin 88:-glas /425:- fl.
Kir royal 149:-/glas

Meny 1

Sommarerbjudande

Löjrom från Vänern med rödlök, gräddfil, citron
Swedish caviar with red onions sour cream and lemon

Hängmörad oxrygg från Ölanda Säteri med morotscremé, lagerbladssky
samt primörer från Ugglarp
*Aged sirloin from Ölanda farm, with carrot crème, bay leaf jus and primeurs
from Ugglarp*

Crème brûlé smaksatt med tonkaböna, serveras med glass eller sorbet
Crème brûlé flowered with tonka bean, served with ice cream or sorbet

Meny 495kr
Tillhörande vinpaket 375kr

Meny 2

Halstrade pilgrimsmusslor med inkokt kronärtskocka, torkade oliver och kronärtskocksskum

Pan fried scallops with cooked artichoke, dried olives and artichoke foam

Halstrad hälleflundra med rostade hasselnötter, råstekt vit sparris, pepparrot samt färskpotatis

Pan fried halibut with roasted hazelnuts, white asparagus, horse radish and new potatoes

Smultron pannacotta med mjölkchokladglass, kaksmulor samt youghurtcrémé smaksatt med jordgubbar

Pannacotta flowered with wild strawberries, with milk chocolate ice cream, crumbles and youghurt crème flowered with strawberries

Meny 595kr

Tillhörande vinpaket 375kr

Vi reserverar oss för eventuella ändringar

För bokning kontakta hovmästaren

Avalon Hotel & Restaurang

Kungstorget 9

411 17 GÖTEBORG

Tel. 031-751 02 36

e-post: resto@avalonhotel.se

