



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Våra menyföreslag

Bagarbysoppa med limemarinerad pilgrimsmussla på spett
Kalventrecôte med portvinsås och pommes puré Fois gras
Jordgubbspäckad vaniljglass med mandelrån

473 kr

Klassisk löjromstoast med crème fraiche och rödlök
Örtbakad Bjärekyckling med Italiensk tomat mojo och medelhavsgrönsaker
Utvalda ostar med fikonmarmelad och tryffelhonung

475 kr

Ört- och färskostfylld laxrulle toppad med laxrom och citrussallad
Tournedos Rossini med tryfferad Madeirasås och rostad kulpotatis
Choklad Pavlova med grädde och färska bär

484 kr

Liten Antipasti salami, Serranoskinka, mortadella, oliver och marinerade grönsaker, marinerade kronhjärtan
Halstrad gösfilé med murkelgräddsås, bräserverad fänkål och morotsragu
Bisquit Miserable med jordgubbsalsa (mandelmaräng med smörkräm)

405 kr

Chevrepaj med rostade pistagenötter och honungsrippel samt grillade grönsaker
Laxfärserad odlad torsk med sås Bouillabaisse , sparris- och betsallad
Hallonpannacotta med coulis och kaksmulor

422 kr

Caesarsallad med sotad kyckling och brödkrutonger
Bakad odlad hälleflundra med saffran och vaniljdoftande tomatsås
Cheesecake med Baileys och kaffegele

453 kr



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Vinpaket

1 glas mousserande vin
1 glas husets vin till förrätten
2 glas husets vin till varmrätten
260 kr

Övrigt

Du är välkommen att ringa oss för att diskutera vidare om vad vi kan göra för Er eller så kan Du ta en titt på www.essingekonferens.se. Där kan ni se bilder på våra festvåningar Skeppet, Skutan och Mälarterrassen - samtliga med en fantastisk utsikt över Essingefjärden. För att sätta extra krydda på festen kan man anlända med gästerna till vår egen ångbåtsbrygga.

Personal & lokal ingår mellan 18.00-24.00 (6 tim), extra tid debiteras med 2.250 kr.

***) samtliga priser i denna meny är angivna inklusive moms 25%**
Meny Essinge Konferenscenter. Priserna gäller fr.o.m 2009-0101



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Våra bufféer

Sommarbuffé

Inlagdsill, Senapssill, och Matjessill
Färskpotatis
Skagencanapé
Laxfyllda tunnbrödstubbar
Färskpotatis med löjrom och crème fraiche
Färska räkor
Ägghalvor med räkor
Inkokt lax med dillmajonäs
Rimmad lax med hovmästarsås
Tvärnöskinka med melon
Smörade vårprimörer
Smör och bröd

357:- /person (446,50:- inkl. moms)

Medelhavsbuffé

Grekisk bondsallad med fetast
Grillade grönsaker i olivolja och honung
Timjansmarinerad Halloumi
Spanakopita
Marinerade oliver
Citrusmarinerad ugnsbakad laxfilé
Örtmarinerad Rostbiff
Grönsallad med rucola, pistagenötter och parmesan
Klyftpotatis med tzatziki och citronklyftor
Grekiskt bröd med Hummus
Yoghurt med honung och nötter

340:- /person (425:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Sydamerikansk Buffé

Avokadosallad

Quinoasallad med rostade nötter

Ceviche på lax och hälleflundra med koriander och lime

Grillad apelsin och anchokryddad ryggbiff

Citron- och saltbakad majsckyckling med chimichurri

Chilikryddad sallad på mango och papaya

Rostad sötpotatis med pumpafrön

Passionsfruktmousse

318:- /person (397,50:- inkl. moms)

Svenska smaker

Gubbröra på kavring

Laxtartar med pepparrotsgrädd och knäckecksticks

Inkokta laxkuber med pepparrotscreme, räkor och dill

Apelsin- och flädermarinerad kalvrostbiff

Örtbakad majsckyckling

Honungsrostade rotsaker

Dinkelsallad med krispiga grönsaker

Potatis- och äppelsallad

Västerbottenost med grön tomatmarmelad

Hallonmousse med säsongens bär

Smör och bröd

349:- /person (436,50:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Fransk Bistro

Tomat- och basilika bruschetta
Smördegnsinbakad chèvre med honung och örter
Marinerade oliver
Moules mariniers (ört- och vinkokta musslor)
Ratatouille haricots verts Provençal
Apelsin- och fänkålsinkokt laxfilé med roségelé
Sause verte
Örtbakad majsckyclingfilé med vitlök och citron
Potatiskaka
Sallad Nicoise (ägg, oliver, sardeller och tonfisk)
Franskt lantbröd
Fransk chokladtårta

321:- /person (401,50:- inkl. moms)

Moderna Asien

California Sushi rolls, Nigiri med lax
Summerrolls med räkor, mango och asiatiska örter
Dippsås
Oi namuhi (asiatisk gurksallad)
Acar (kryddiga grönsaker)
Fried rice
Thai style lax med äppelraita
Bombay beef curry med naanbröd
Exotisk fruktsallad med rostad kokos

310:- /person (387,50:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Amerikansk Buffé

Mini BLT

Grillade majscolvar

Marinerade creolska grönsaker

Caesarsallad med brödkrutonger

Seafood salad

Citrusmarinerad sotad laxfilé

BBQ-sauce

Buffalo chicken wings

Blue cheese dressing

Smokey baby back ribs

Coleslaw

Idaho potatoes

Pecan cheesecake

336:- /person (420:- inkl. moms)

Iberiska Halvön

Gaspacho Andaluz

Tortilla Patatas med örter

Stora vita bönor i örter, citron och vinäger

Rostade paprikor med kapis och citron

Ensalata del Mar med räkor, kräftstjärtar och musslor

Serranoskinka med färska fikon och melon

Paellasallad med kyckling, salami och räkor

Örtbakad lamm med Mojo rojo

Crema catalana

341:- /person (426,50:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Grillbuffé

Kycklingfilé

Entrecôte

Gravad laxfilé

Marinerade majscolvar och sparrisar

Bearnaise, tzatziki, salsa och vitlöksmör

Coleslaw och krispig grönsallad

Potatisgratäng och bakad potatis

336:- /person (420:- inkl. moms)

Beduin Fest

Baba Ganush, Hummus

Fattoush

Orientkryddad bönsallad

Kookoo sabzi (persisk frittata)

Rödbets- och granatäppelsallad från Mellanöstern

Khoreshthne ghormeh sabzi (persisk lammgryta)

Maahi Kabab (persisk fisk)

Grillade kycklingspett

Saffransris med berberis

Röd risotto med bulgur

Apelsindessert med doft av kanel och pepparmynta

340:- /person (425:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Skaldjursbuffé

Halv hummer
1 Havskräfta
3 svenska kräftor
30g. räkor
30g. rökta räkor
1 ostron
Hovmästarsås, Rhode Island och Aioli
Ostbricka
Smör och bröd

479:- /person (599:- inkl. moms)

Smörgåsbord

Inlagd sill, senapssill, skärgårdssill
Matjesill, gräddfil och gräslök
Gubbröra
Räkor
Inlagd strömming
Färsk potatis med dill
Knäckebröd, västerbottenost
Ägghalvor med rom och räkor
Inkokt lax med dillmajonäs
Varmrökt lax
Kallrökt lax med citron
Gravad lax med hovmästarsås
Lantpaté med cumberlandsås
Rostbiff, rökt kalkon, tvärnöskinka
Blandade rökta korvar
Tomatsallad, Potatissallad
Sommarsallad, kycklingsallad
Janssons frestelse
Köttbullar, prinskorvar
Brieost och kex
Fruksallad med citruskesella
Gräddglass med färska jordgubbar
Loka, lättöl, kaffe och te

Pris 390:- /person (487,50:- inkl. moms)

Personal och lokal ingår i 6 timmar, extra tid debiteras med 1 800:- (2 250:- inkl. moms)
Vi gör självklart bufféer efter dina egna önskemål.



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Vår mingelmeny

En meny med smått och gott till drinken.

Tunnbrödsstubbar

2 st/person

Laxfylld stubbe toppad med rom
Skagenfylld stubbe med dill och citron
Ädelostfylld stubbe med valnötter
Stubbe fylld med Mälarterrassens rensteksröra

Snittar & canapéer

Kallrökt lax med citroncrème | Räkor med dill och citron | Löjrom med finhackad lök
Skagenröra toppad med rom och dill | Gravad lax med dillpesto
Tvärnöskinka toppad med crème på saltorkade tomater och basilika
Kycklinglevermousse | Brieost med oliv | Mousse av ädelost toppad med valnöt
Chèvrecreme med hack på rostade pistagenötter

Aptitretare

Poppers, friterad jalapeño fylld med cheddarost
Rödbeta med chèvrecreme
Färskpotatis toppad med löjrom, crème fraîche och lök
Friterade potatisklyftor med mojo rojo
Västerbottenpaj med crème fraîche och rom
Vegetariskt spett med marinerad mozzarella, tomat och oliver
Fruktspett med ananas, melon, physalis och jordgubbar
Rökta räkor med aioli
Sesamdubbade laxrullar med wasabi
Chili- och vitlöksmarinerade räkspett
Calamares med aioli
Sesampanerade laxspett med gremolata
Minipizza med salami, tomat och mozzarella
Serranoskinka med melon
Ört- och färskostfyllda braesolarullar
Kycklingspett med jordnötssås
Baconlindad halloumi med salvia

Pris per styck för snittar, canapéer och aptitretare är 32,50. Väljer ni någon av våra tunnbrödsstubbar får man två stycken för 32,50. Samtliga priser inkl moms.