

MALMÖ

PEMBERT & COMPANY™

ETABL 2015

TAKE AWAY – HELGENS MATKASSE TRE RÄTTERS MENY

FÖRRÄTT

Rimmad eldad lax, picklad gulbeta, äpple- och vaniljchutney, ramslöksemulsion och sotad purjolök. *Allergener: Ägg, fisk och senap*

VEGETARISK FÖRRÄTT

Tofu, picklad gulbeta, äpple-vaniljchutney, ramslöksemulsion och sotad purjolök. *Allergener: Baljväxt, soja, ägg och senap*

Så här gör du på vanliga förrätten: Lägg upp på tallriken och njut!

Så här gör du på vegetariska förrätten: Stek tofun gyllenbrun och lägg på tallriken med övriga tillbehör

VARMRÄTT

Majskyckling, creamy corn, gremolata, tomatsalsa, rostade rotsaker och rostad kycklingsky. *Allergener: Laktos, mjölkprotein, baljväxt och selleri*

VEGETARISK VARMRÄTT

Helbakad blomkål, creamy corn, gremolata, tomatsalsa, rostade rotsaker. *Allergener: Laktos, mjölkprotein, baljväxt och selleri*

Så här gör du med varmrätten: Värm kyckling eller Blomkål och rotfrukter 160 grader 15 minuter.

Värm sås och majs i varsin kastrull tills det är varma.

Lägg på tallrik med övriga ingredienser klar att servera!

DESSERT

Vitchokladmousse med rabarber och crunch. *Allergener: laktos*

Så här gör du: Den kommer klar så bara att njuta.

REKOMMENDERADE DRYCKER

FÖRRÄTT

Nr 75131, 2019, Chablis Bouchard Aïne & Fils, Frankrike

HUVUDRÄTT

Nr 22300, 2018, Fontana fredda Ebbio Langhe Nebbiolo, Italien

DESSERT

Nr 92118, 2018, Sobero Moscato d'Asti, Italien

