



Menyförlag
Förbeställning menyer 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
4 rätters meny 595:-

Kallrökt hälleflundra <Citron> med vaktelägg, färska räkor och pepparrotsskum

Kungskrabba <Apelsin> med morotsemulsion, krabb tortellini och morötter med körvel

Kalvrygg från Ormebacken i Värssås <Nypon> med halstrad kalvbräss, nyponfylld steklök och jordärtskockaskum

Blåbärsglass <Yoghurt> med blåbärmüsli, kardemumma och körvel

Vinpaket 495:-

Meny 2
3 rätters meny 495:-

Klassisk löjrom <Toast > med rödlök, gräddfil och citron

Halstrad torskrygg <Pistage> med halstrad havskräfta, brynt kräftsmör samt potatis och äpplepuré

Chokladfondant <Banana split> med citrongräs glass, choklad maräng och mjölkchokladcremé

Tillägg: Liten osttallrik med kvällens ost 85:-

Vinpaket 375:-

Meny 3
3 rätter meny 555:-

Halstrade Pilgrimsmusslor <Havtorn> med knaperstekt lardo, marinerad blomkål och blomkålsskum

Lamminnanlår <Ras el hanout > med rökta lammfrikadeller, pinjenötter och auberginecrème

Kvitten från Slätared <Consommé> med hasselnötsglass, äpplecrème och torkade äpplen

Vi serverar Ramlösa genomgående till menyn för 55:-/75cl

Samtliga priser inkluderar moms

Vi reserverar oss för eventuella ändringar

För bokning kontakta hovmästaren

Avalon Hotel & Restaurang

Kungstorget 9

411 17 GÖTEBORG

Tel. 031-7510236

e-post: resto@avalonhotel.se

