

COLLECTION SUÉDOISE

PRIVATE CHEF EXPERIENCE · À LA CARTE

Smörgås & tartines

- Toast Skagen aux crevettes
- Gravlax smörgås, pain de seigle
- Räksmörgås aux crevettes et œuf
- Rostbiff smörgås et rémoulade
- Smörgås au hareng et pommes de terre

Entrées froides & marinades

- Gravad lax, sauce moutarde à l'aneth
- Inlagd sill, hareng mariné
- Senapssill, hareng à la moutarde
- Skärgårdssill, hareng à la crème et aneth
- Rödbetssallad, betterave et pomme
- Tartare de saumon nordique

Soupes

- Ärtsoppa, pois jaunes et porc
- Fisksoppa, soupe de poissons à l'aneth
- Svampsoppa, champignons forestiers
- Laxsoppa, saumon et pommes de terre
- Jordärtskockssoppa, topinambour

Poissons

- Torskrygg, cabillaud au beurre noisette
- Stekt strömming, hareng poêlé
- Ugnsbakad lax, saumon rôti à l'aneth
- Röding, omble chevalier
- Fiskgratäng, gratin de poisson aux crevettes

Viandes traditionnelles

- Köttbullar, purée, sauce crème et aïelles
- Biff Rydberg, bœuf et pommes de terre
- Kalops, bœuf mijoté
- Wallenbergare, veau et petits pois
- Raggmunk med fläsk
- Pannbiff aux oignons fondants

Gratins & accompagnements

- Janssons frestelse
- Hasselbackspotatis
- Dillstuvad potatis
- Rotfrukter, légumes racines rôtis
- Potatisgratäng
- Pressgurka, concombre mariné

Desserts suédois

- Prinsesstårta
- Kladdkaka
- Kanelbullar
- Ostkaka
- Äppelkaka
- Smla
- Chokladbollar

Buffets suédois

- Classic Smörgåsbord
- Midsommar Buffet
- Nordic Seafood Buffet, poissons et crevettes
- Swedish Brunch
- Julbord traditionnel

Cuisine préparée au domicile du client avec les ingrédients mis à disposition. Certains produits et préparations sont proposés selon la saison, les arrivages et l'équipement disponible. Menu personnalisable sur demande.