



G = innehåller gluten
L = innehåller laktos

BOKA BORD

Asplunds påskbord

Välkommen till hos oss på Restaurang Asplund i Påsk.
Vi dukar upp med våra bästa sill- och laxrätter på buffé som förrätt sedan serveras varmrätten vid bordet. Ni avslutar med ostar och desserter på buffé.

Vill Ni hellre fira hemmavid så går menyn att beställa i sin helhet för minimum 4 personer. Då färdigställer ni själva enkelt det sista på varmrätten.

395 kr per person (inkl. moms) BOKA HÄR!

FÖRRÄTTSBUFFÉ

- Niclas Inlagda sill
- Matjessill från Klädesholmen med gräddfil och gräslök L
- Asplunds påskströmming med asiatisk touche
- Gubbröra på danskt rågbröd G
- Ägghalvor med Kalixlöjromscrème
- Vit sparris med hemrökt lax och Nobisdressing
- Inkokt lax med dillmajonnäs och pressgurka
- Fänkålssalami
- Lammkorv med tomat och parmesan
- Marinerade oliver med chili och rosmarin
- Sallad med haricots verts och dijonaïse
- Värdshusknäcke, mörkt filmjölsbröd och Manitoba baguette G/L
- Vispat smör L
- Västerbottenost L

VARMRÄTT

- Färserad Bjärekyckling med ljus portvinssås, örtpotatiscrème och vårens första primörer

DESSERT

- Brie de Meaux, Almenästegel och Hammarby blå med fruktkompott och knäcke G/L
- Påskrulltårta med rabarbervaniljompott
- Påskgodis

G = innehåller gluten. L = innehåller laktos

AVHÄMTNING/CATERING

Fredrik Erikssons påskbord

Ni färdigställer själv enkelt det sista på varmrätten hemma.
Beställning för avhämtning senast den 31/3 kl. 14,00.

Vill ni ha maten levererad direkt hem till dörren ordnar vi gärna det, leveranskostnad tillkommer.

395 kr per person (inkl. moms) BOKA HÄR!

Minimum 4 personer.

(Dryckerna hittar du och kan beställa via beställningssortimentet på Systembolaget.)

FÖRRÄTTSBUFFÉ

- Niclas Inlagda sill
- Matjessill från Klädesholmen med gräddfil och gräslök L
- Asplunds påskströmming med asiatisk touche
- Gubbröra på danskt rågbröd G
- Ägghalvor med Kalixlöjromscrème
- Vit sparris med hemrökt lax och Nobisdressing
- Inkokt lax med dillmajonnäs och pressgurka
- Fänkålssalami
- Lammkorv med tomat och parmesan
- Marinerade oliver med chili och rosmarin
- Sallad med haricots verts och dijonaïse
- Värdshusknäcke, mörkt filmjölsbröd och Manitoba baguette G/L
- Vispat smör L
- Västerbottenost L

Dryckesförslag: Tahbilk The Tower Chardonnay Viognier (nr 2301) 93kr
eller Wisby Påsköl från Gotlands bryggerierna

VARMRÄTT

- Färserad Bjärekyckling med ljus portvinssås, örtpotatiscrème och vårens första primörer

Dryckesförslag: Lirac Les Chenaies (nr 2214) 105kr

DESSERT

- Brie de Meaux, Almenästegel och Hammarby blå med fruktkompott och knäcke G/L
- Påskrulltårta med rabarbervaniljompott
- Påskgodis

G = innehåller gluten. L = innehåller laktos

AVHÄMTNING/CATERING

Fredrik Erikssons lilla påskbord

Ni färdigställer själv enkelt det sista på varmrätten hemma.
Beställning för avhämtning senast den 31/3 kl. 14,00.

Vill ni ha maten levererad direkt hem till dörren ordnar vi gärna det, leveranskostnad tillkommer.

225 kr per person (inkl. moms) BOKA HÄR!

Minimum 4 personer.

BUFFÉ

- Niclas Inlagda sill
- Matjessill från Klädesholmen med gräddfil och gräslök L
- Asplunds påskströmming med asiatisk touche
- Gubbröra på danskt rågbröd G
- Ägghalvor med Kalixlöjromscrème
- Vit sparris med hemrökt lax och Nobisdressing
- Inkokt lax med dillmajonnäs och pressgurka
- Fänkålssalami
- Lammkorv med tomat och parmesan
- Marinerade oliver med chili och rosmarin
- Sallad med haricots verts och dijonaïse
- Värdshusknäcke, mörkt filmjölsbröd och Manitoba baguette G/L
- Vispat smör L
- Västerbottenost L

G = innehåller gluten. L = innehåller laktos



Gunnar Asplunds allé 2-4
171 63 Solna
08-519 42 100
info@restaurangasplund.se

Mån-Tors kl. 08.00–14.00
Fredag kl. 08.00–22.00
Lördag kl. 12.00–16.00 (brunch)
Söndag stängt.