



**FÄRGFABRIKEN**

**EVENEMANG**

**MIDDAGSMENY**

# **FÄRGFABRIKEN**

---

# **EVENEMANG**

## **MATFILOSOFI**

---

**Mat i säsong**

**Regional och lokal mat**

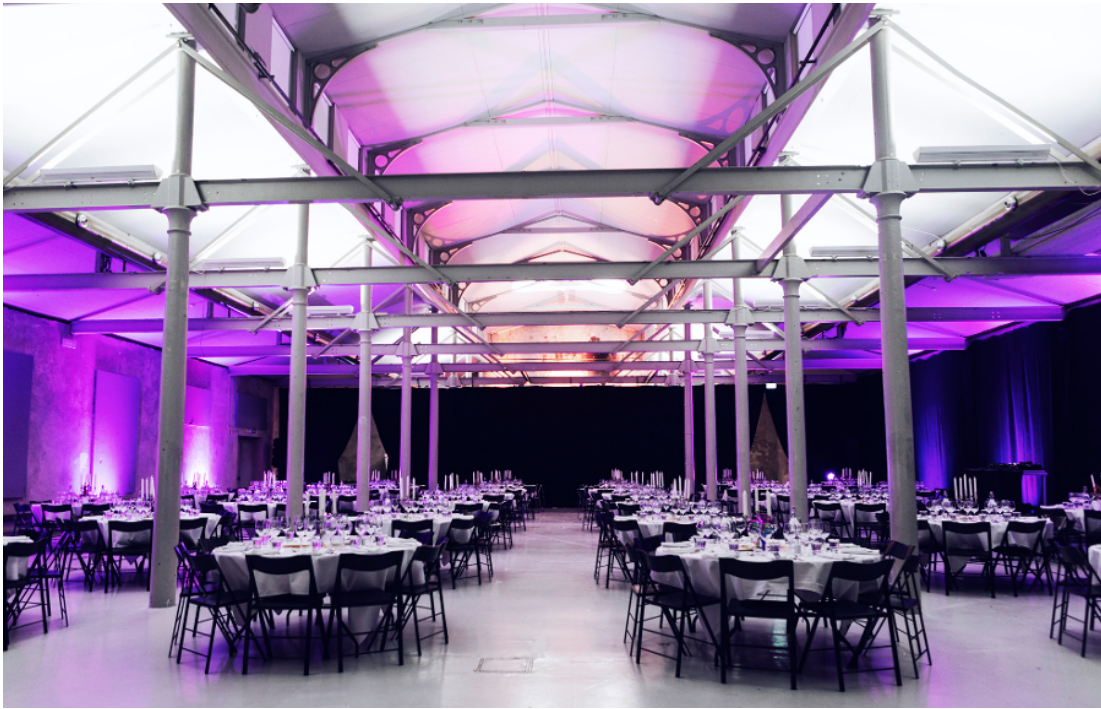
**Hög andel ekologiskt**

**Mer grönt och mindre kött på tallriken**

**Nollvision för svinn**









# FÄRGFABRIKEN

---

# EVENEMANG

## TRE RÄTTER

---

Meny 1, 550 (616)

Rimmad lättbakad regnbåge med dillkräm, råg crumble, grillad gurka, trevisano och syrade senapsfrön

Honungsglaserad svensk gårdskyckling med örterust, citrontimjansky, grillad endive och syrad röd morot. Serveras med brynt potatis- och jordärtskockspuré

Choklad Delice med romkörsbär, karamellmousse, rostade hasselnötter och oxalis

*Inom parantes anges pris ink.moms, 12 %.*



# FÄRGFABRIKEN

---

# EVENEMANG

## TRE RÄTTER

---

Meny 2, 560 (627)

Sashimi på gös, sotad zucchini, gurkkrasse, havtornsdashi med fermenterad chili,  
rädisor, linfrökelex och sockertång

Kryddstekt biff med karamelliserad jumbolök, brynt persiljerotspuré,  
rödvinssky, syrad majrova och gräslök

Blondie med blåbärsbavaroise, maräng och limemarinerad blåbär

Alt. varmrätt, meny 1-2

Lamm med grillad aubergine, karamelliserad lök, sås vierge på  
grönpeppar och ramslökskapis, öländska bönor och säsongens primörer



# FÄRGFABRIKEN

---

# EVENEMANG

## TRE RÄTTER

---

Meny 3, 570 (638)

Biff Tartar "a la parisienne", rökt majonnäs, jordärtskockschips,  
Bredsjö hårdost och buskkrasse

Smörpocherad torsk med karamelliserad fänkål, blåmusselsås, dillolja och forellrom.  
Serveras med krossad potatis, örter och grönt i säsong

Mandelkaka med björnbär, citroncurd, vaniljkräm och oxalis

*Inom parentes anges pris ink.moms, 12 %.*



# TRE RÄTTER OCH TILLTUGG

---

## Meny 4, 520 (582)

Råmarinerad zucchini med grillad tomatkräm, saltbakad gulbeta, basilikaolja, färskost från svenska gårdar, krispig fänkål och örtsallad

Spetskål fylld med rotselleri och svart tryffelkräm, rökt persiljerotspuré och svampsky med kapris, ragu på korallinser och säsongens primörer

Blåbärscheesecake med yuzu, karamelliserat äpple, mynta, rostad vit choklad och ingefärsrumble

## Tilltugg till fördrinken, 32 (36)

Crostini med tångrom, gräslök och citronkräm

Liten krustad med ostkräm och svartpeppar

Grönkål med tryffelkräm och riven parmesan

Kronärtskocka med citronkräm

Bovetepuff med jordärtskocka

Hembakt algknäcke med confiterad torsk och krasse `

Rädisa med getyoghurt

*Inom parentes anges pris ink.moms, 12 %.*



# BUFFÉ

---

## Gränden, 415 (465)

Saltbakade betor med libbsticka, pumpafrön och getost

Semitorkade tomater med zucchini, nakenkorn från Limabacka kvarn och pesto på solrosfrön

Vita bönor från Öland med jalapeño, dragon och babyspenat

Lättrökt potatissallad med rädisor, gräslök, dill och vinägrett med rökt rapsolja

Grillad aubergine med kapris, krispsallad, persilja och fetaost

Krämig kålsallad med chili, fänkål och koriander

Ugnsbakad regnbågslax med fänkål, citron och brynt smör

Grillad gårdskyckling med rosmarin, vitlök och chiliolja *alt.*

Kikärtspanisse med aji amarillo, vårlök och basilika

Bröd och smör

## Gröndal, 395 (435)

Grillad gemsallad med kräm på Wrångebäckssost, rostat bovete och färska örter

Ämnesgurka med lättrökt smetana, rostade pumpafrön och kryddig chiliolja

Inlagd zucchini med ramslökskräm, babyspenat och krispigt ris

Färgfabrikens pickles m koriander o senapsfrön (vegansk)

Krämig kålsallad med grillade pimientos de padron och rostad majs

Vårig potatissallad med pesto på solrosfrön, rädisor och lollorosso sallad (vegansk)

Chimichurri (vegansk)

Rostad vitlök majo (vegansk)

Grå ärthummus med chiliolja och oregano (vegansk)

*Minimiantal buffé: 40 personer.*

*Inom parentes anges pris ink.moms, 12 %.*



# BUFFÉ

---

Lövholmen (apr-sep, säsongsanpassas), 415 (465)

Grillad gemsallad med kräm på Wrångebäckstost, rostad bovete och färska örter

Ämnesgurka med lättrökt smetana, rostade pumpafrön och kryddig chiliolja

Inlagd zucchini med ramslökskräm, babyspenat och krispigt ris

Färgfabrikens pickles m koriander o senapsfrön (vegansk)

Krämig kålsallad med grillade pimientos de padron och rostad majs

Vårig potatissallad med pesto på solrosfrön, rädisor och lollo rosso-sallad (vegansk)

Chimichurri (vegansk)

Rostad vitlök majo (vegansk)

Grå ärthummus med chiliolja och oregano (vegansk)

Två av nedanstående grillade rätter ingår.

Vid val av en tredje tillkommer 95 (106) kr/person:

- Grillad kyckling "Diavolo" med rostad vitlök, rosmarin och chili (peperoncino)
- Färgfabrikens rökta pastrami av svensk högrev
- Kolgrillad karré från Dalsjöfors gård med tomat och aji amarillo
- Hemrökt regnbåge med pepparrot, dill och citron
- Grillad spett på rotselleri och portabellosvamp med svart vitlöksglaze och koriander (vegansk)

Trekanten, 350 (392)

Rökta betor med krispsallad svartvinbärsvinägrett, örtekryddad smetana och rostad bovete

Färgfabrikens pickles

Potatis- och jordärtskocksgratäng med pesto på solrosfrön och krispig svartkål

Grå ärthummus med chiliolja och oregano

Två av nedanstående rätter ingår.

Vid val av en tredje tillkommer 95 (106) kr/person:

- Kryddbakad gårdskyckling med citron, rosmarin och rostad vitlök
- Krispiga hirs-kroetter med persilja, fermenterad chili och rostad vitlökskräm
- Lättrökt regnbåge med dillkräm, citron, chili och krispigt ris

*Inom parentes anges pris ink.moms, 12 %.*

# SMÅ SÖTA OCH VICKNING

---

## Små söta, 75 (84)

Mandelkaka med citronkräm och oxalis

Chokladkräm med svartavinbär och krispigt maräng

Cheesecake med blåbär och rostad vit choklad

## Vickning

Wienerkorv med bröd, rostad lök, 35 (39)

Wienerkorv med bröd, surkål, ajvar, gurka,  
rostad lök, 50 (56)

Pizzaslice, 66 (72)

## Färgfabrikens korv, 105 (120,75)

Vår egenkryddade korv (ca 80 g) på fläsk serverad med  
tunnbröd, surkål, egengjord ketchup och rostad lök

*Inom parentes anges pris ink.moms, 12 %.*



# DRYCKESPAKET

---

## Dryckespaket, 381 (472)

Ett glas bubbel till fördrink

Ett glas vin till förrätt

Ett glas vin med påfyllning till varmrätt

Kaffe

## Dryckespaket bättre, 416 (516)

Ett glas bubbel till fördrink

Ett glas vin till förrätt

Ett glas vin med påfyllning till varmrätt

Kaffe

## Dryckespaket större, 523 (649)

Ett glas bubbel till fördrink

Ett glas vin till förrätt

Ett glas vin med påfyllning till varmrätt

Ett glas dessertvin

Avec (4 cl)

Kaffe

## Dryckespaket bättre större, 563 (699)

Ett glas bubbel till fördrink

Ett glas vin till förrätt

Ett glas vin med påfyllning till varmrätt

Ett glas dessertvin

Avec (4 cl)

Kaffe

## Alkoholfritt dryckespaket, 252 (282)

Ett glas alkoholfri cava till fördrink

Ett glas alkoholfritt vin till förrätt

Ett glas alkoholfritt vin med påfyllning till varmrätt

Kaffe

## Tillval

Dessertvin, från 60 (75), 6 cl

Husets avec, 86,40 (108), 4 cl

*Inom parentes anges pris ink.moms, 25 % (12 % på alkoholfri dryck).*