

JOE LABERO SHOW-MENY

FÖRRÄTT

Kallrökta Laxroulader med
Löjroms-Crème Fraiche och tillhörande garnityr
samt kuvertbröd och smör



VARMRÄTT

välj mellan kött-, fisk- eller vegetariskt alternativ

FISK

Bergtunga Walewska ackompanjerad av
gratinerad Duchessepotatis och garnerad med
Tryffel och Hummerklo

alt.

KÖTT

Tournedos med Rosépepparsås, grillad tomat
och Potatis Provencale

alt.

VEGETARISK

Quornfilé med Wokade Grönsaker, Dragon- och
Dijonsås och rostad Timjanpotatis



KAFFE

395 KR

DESSERT

Glassbomb med fruktgarnityr och sås – **79 KR**

Vaniljpannacotta med bärsås – **79 KR**

Chokladmousse med Amarettogrädde – **79 KR**

Petit Four – **22 KR**



JOE LABERO PÅ AMIRALEN I MALMÖ HÖSTEN 2008

Biljetter köps via Julius Biljettservice
www.juliusbiljettservice.se

Maten förbokas senast 2 veckor innan besöket
och betalas på plats. Observera att menyn inte
ingår i biljettpriset.

Tänk på att ange ditt bokningsnummer vid
matbeställning.

JOE LABERO VIP-MENY

ETT GLAS CHAMPAGNE



TAPAS

Parmaroulad fylld med fetaost och marinerad i
olivolja med pinjenötter
2 olika sorters Italiensk salami
Vitlöksmarinerade räkor på toast, serveras med
nybakat bröd, smör och Kalamatasoliver

FÖRRÄTT

se under Show-Menyn



VARMRÄTT

*välj mellan kött-, fisk- eller vegetariskt alternativ
se under Show-Menyn*



OSTBRICKA

med 3 sorters ost (*Morbier, Brie och Black Castello*)
serveras med kex och kanderade valnötter samt
Havtornsmarmelad och rödlöschutney



GRAND DESSERT

Assiett med våra tre desserter
på en och samma tallrik



KAFFE

695 KR