

SÄSONGENS MENYER

Våra duktiga kockar lagar all mat från grunden på fräscha råvaror garanterat fria från tillsatser. Vi vill ge er en minnesvärd smakupplevelse med god, rustik och genuin mat.

Biff

Fisk

Hållbar

Oxkind

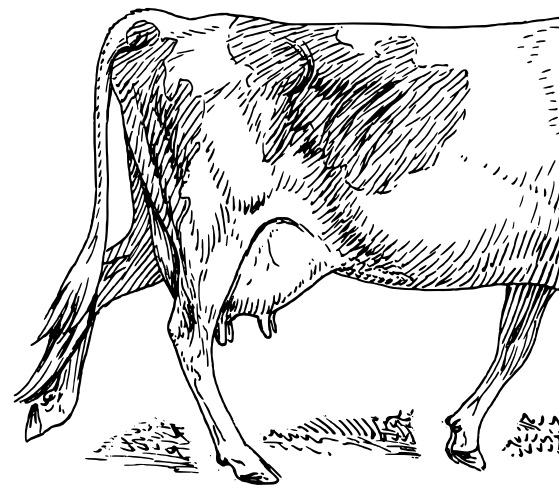
Vegetarisk

Meddela vald meny senast 3 veckor innan ditt event.



Brygghuset

Brygghuset, Norrtullsgatan 12N, 113 27 Stockholm
brygghuset.se



BIFF

Bakad lättrökt torsk

handskalade räkor, sotad gurka, inkokt fänkål, pepparrot
och smetana samt blancherad sjökorall & kombuolja

Svensk ryggbiff

ragu på ostronskivling, råstekt broccoli, bakad purjolök,
semitorkade tomater & persilja,
serveras med krämig potatisgratäng & sherryvinägersky

Bakat höstäpple med mandeltosca

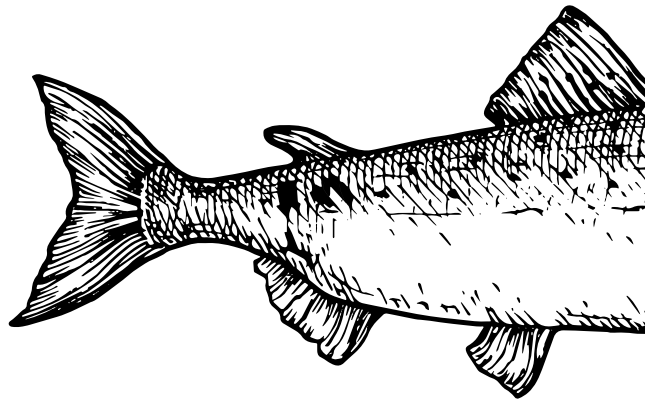
salt karamellsås & päronmarmelad, serveras med husets
glass smaksatt med brynt honung & långpeppar

Brödkorgar serveras till trerättersmenyer med
mörkt & ljust kuvertbröd samt vispat brynt smör.



Bryggghuset

Bryggghuset, Norrtullsgatan 12N, 113 27 Stockholm
bryggghuset.se



FISK

Oxtartar på svensk mjölkko

rökt majonnäs, inlagd rödlök, pepprig krassesallad & friterad
jordärtskocka

Ångad torskfisk*

musselsås, krispig pak choi, syrlig gurka och smörslungad rädisa,
toppas med forellrom & persiljeolja och serveras med kokt svensk
kulpotatis

Bryggghusets chokladfondant

syrlig havtornssorbet, rostade hasselnötter,
bränd grädde & inkokta havtornsbär

Brödkorgar serveras till trerättersmenyer med
mörkt & ljust kuvertbröd samt vispat brynt smör.

*Torsk, kolja och sej (dagspris och tillgång avgör vilken fisk som serveras).



Bryggghuset

Bryggghuset, Norrtullsgatan 12N, 113 27 Stockholm
bryggghuset.se

HÅLLBAR



Mousseline på gårdsfisk & räkor

grillad svensk gurka, sotade sockerärter, sockertång och skummad musselbuljong

Majskycklingfilé från Skåne

krämig polenta, ostronskivling, rostad fänkål & svartkål samt mustig kycklingsky & gravad citron

Brygghusets ostkaka

rårörda hjortron, kanderade mandlar & lättvispad grädde

Brödkorgar serveras till trerättersmenyer med mörkt & ljust kuvertbröd samt vispat brynt smör.

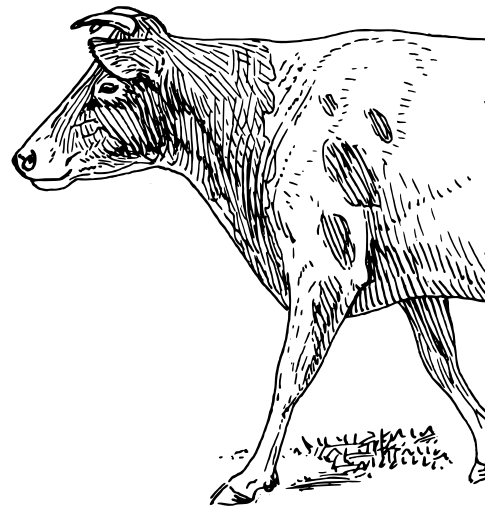
"Menyn lägger extra vikt på hållbarhet och fokuserar på det gröna inslaget. Inte helt vegetarisk, men det är grönsakerna som är det primära och det animaliska kompletterar som smaksättare"

- Alex Hedén, Köksmästare



Brygghuset

Brygghuset, Norrtullsgatan 12N, 113 27 Stockholm
brygghuset.se



OXKIND

Stekt svensk svamp

jordärtskockscrème, krispig grönkål och picklade kantareller, serveras med potatischips & tryffelsmör

Brässerad oxkind

krämig puré på gulbeta, syrad grönkål, salladslök & picklade senapsfrön, serveras med potatisgratäng & vitlökssky

Mjuk mandelkaka

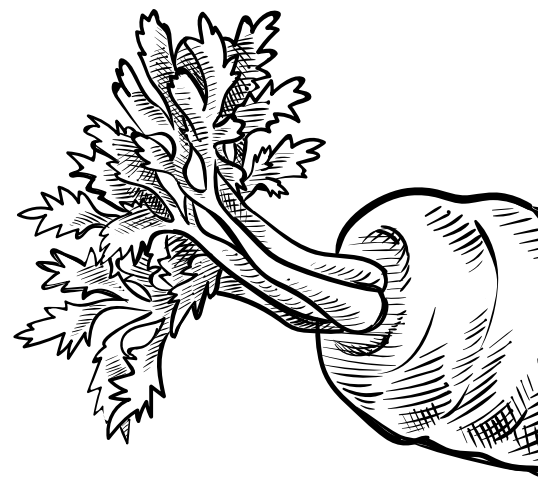
sorbet av röda vinbär, tonkabönskrème & brända mandlar

Brödkorgar serveras till trerättersmenyer med mörkt & ljust kuvertbröd samt vispat brynt smör.



Brygghuset

Brygghuset, Norrtullsgatan 12N, 113 27 Stockholm
brygghuset.se



VEGETARISK

Brygghusets egna stracciatella ost på svensk mjölk

rosésallad & färsk basilika, toppat med vinaigrette på
blodapelsin, krispiga Valenciamandlar & brödkrisp

Pocherat ägg med ugnsrostad palsternacka

krämig puré på vita bönor, spetskål & skärbönor, serveras med brynt chilismör &
friterad mandel

Kryddig mörk chokladpastej

nyspunnen rostad bananglass, krispig maräng och
karamellsås med smak av rom & lime

Brödkorgar serveras till trerättersmenyer med
mörkt & ljust kuvertbröd samt vispat brynt smör.



Brygghuset

Brygghuset, Norrtullsgatan 12N, 113 27 Stockholm
brygghuset.se