



Minnesstund på Tyringe Kurhotell 2026

199 | **Toast Skagen** - med smörstekt surdegsbröd, pepparrot, picklad rödlök & citron

245 | **Räkmacka** - på rågbröd med handskalade räkor, sallad, majonnäs, ägg, rödlök, citron & dill

295 | **Kurans 3 smörrebröd**

- Handskalade räkor med ägg, majonnäs, citron, dill, rågbröd, smör & sallad

- Panerad spätta med remoulad, citron, dill, rågbröd, smör & sallad

- Köttbullar med rödbetssallad, cocktailtomat, apelsin, persilja, rågbröd, smör & sallad

245 | **Smörgåstårta** (Minsta antal 30 personer)

Räkor & kallrökt lax eller skinka & rostbiff

Tillägg smörgåsmeny:

89 | **Tårtbit** - Prinsesstårta, gräddtårta eller Budapestbakelse

79 | **Klassisk Crème brûlée** - som serveras med färska bär

Menypaket:

295 | **Dagens husman** - Serveras på buffé med sallader, bröd & smör

495 | **2-rätters (Förrätt alt efterrätt och varmrätt)** Serveras på tallrik, se urval från menyn på sida 2. Samma rätt serveras till samtliga.

595 | **3-rätters (Förrätt, varmrätt och efterrätt)** Serveras på tallrik, se urval från menyn på sida 2. Samma rätt serveras till samtliga.

Kaffe/te, chokladbit och bordsvatten ingår i priset för mat.

Priserna är inklusive moms och per person. Tillkommer avgift för eventuell loka/lättöl/läsk eller annan dryck.

Ni kan alltid komma med önskemål om ni önskar något annat, då kommer vi ta detta med vår restaurang och återkommer till er.



Meny för 2- eller 3-rätters

Förrätt:

Toast Skagen med smörstekt surdegsbröd, pepparrot, picklad rödlök & citron

Krämig jordärtskockssoppa med kallrökt regnbåge, brynt citronsmör, gräslök & rostat surdegsbröd

Oxtartar på rostas från utvalda gårdar, dijonnaise, krispiga rotfrukter, hyvlad gårdsost, picklad silverlök, krasse & olivolja

Honungsbakad Chèvre med rostad rödbeta, pumpafrö & timjan. På en bädd av citronslungad frisésallad

Varmrätt:

Rosastekt rostas från utvalda gårdar, krämig calvadossås, rostad samt örtlungad potatis, smörstekt morot, karamelliserad lök & svartvinbärsgeleé

Smörstekt torskrygg med Crème Ninon, potatisstomp, knippemorot, syrad salladslök & citron

Långbakad fläksida från skånska gårdar med purjolökssky, krämig morotspuré, rostad palsternacka & krispig svål

Örtstekt majskycklingfilé från Viking Fågel i Munka-Ljungby reducerad rödvinssås, potatiskaka smaksatt med skånsk lagrad ost, smörbakad morot & purjolök

Efterrätt:

Klassisk Crème brûlée som serveras med färska bär

Osttallrik med skånska ostar, marmelad & husets knäckebröd

Knäckig paj på säsongens äpple, vaniljsås & citronmeliss

Citronpannacotta med lemoncurd, italiensk maräng och rostad vit choklad
