



VÄLKOMNA TILL RIVER RESTAURANT ON THE PIER/ GÖTEBORG.

Här sitter du bokstavligen mitt i det sjöhistoriska Göteborg! Vi hoppas den betagande utsikten över Göta Älv & miljön här hos oss får dig att njuta lite extra av ditt besök.

FÖRBESTÄLLNING AV MENY TILL STÖRRE SÄLLSKAP

SÅ HÄR GÅR DET TILL

Varsågod att komponera en 3-rätters meny utefter tycke och smak.

Vi önskar att man väljer en och samma meny till hela sällskapet, givetvis med undantag för allergier och övriga matpreferenser där vårt köksteam komponerar passande rätter utifrån dessa.

FÖRRÄTT: (välj 1)

Halstrade pilgrimsmusslor med jordärtskockspure, sauce vierge på semitorkade tomater, pancetta och brynt smör, cabernet sauvignon vinäger och timjan

Toast Skagen på handskalade räkor toppas med tångkaviar, dillsallad, färskrivna pepparrot samt smörstekt brioche

Jordärtskocksoppa, smörstekt brioche toppad med tångkaviar, picklad rödlök, syrad grädde och lagrad ost

Hummerbisque med pilgrimsmousselin, hummersallad, tångkaviar, dillolja och färska örter

Varmrökt Laxrillette med pepparotscremé, krämig äpple och dillsallad, rågrödsbrödscrisp och forellrom

Oxfile 52 med tryffelkräm, semi torkad cocktailtomat, hyvlad parmesan, roccula

Saltbakad rödbetstartar med getostcurd, honungs vinägrett med svartpeppar, röd endive valnötter, valnötsmjölk

TILLÄGG: VÄSTKUSTPLATÅ SOM FÖRRÄTT

River Restaurant härliga västkustplatå med nykokta havskräftor, färska räkor, skaldjursröra, gravad lax, ostpaj samt blåmusslor, serveras med klassiska tillbehör och såser
(Västkustplatå som förrätt tillägg 270:- på menypris)

VARMRÄTT: (välj 1)

Walewska med ragu på sjökorall, ostronskivling, dill och schalottenlök, serveras med brynt hummer och tryffelmör samt pommesduchesse

Bakad Torskrygg, potatis och blomkåls crème, krispig skaldjurskrosett, rostad spetskål samt smörig champagnesås

Hummer och dillbakad flundra, buljongkokta rotfrukter, citrusdoftande Sandefjord sås, potatispuré,

Oxfile med tryffelsky, bakade primörgrönsaker, potatispuré smaksatt med syrad grädde samt vitlökssmör

Rosastekt Kronhjort med palsternackspuré, rostad silverlök, viltsky smaksatt med timjan, salsa verde,

Pepparotsbakad Röttungafilé med ljummen primörsallad, potatisstomp smaksatt med hummerbuljong och hummer beurre blanc med dragon

Kalvfile med pommes anna, rödvinsås, ragu på stek lök, sparris, timjansemulsion

Sojabiff med balsamicoreduktion, bakade primörgrönsaker, potatispuré smaksatt med syrad grädde samt vitlökssmör

DESSERT: (välj 1)

Bakad choklad med hallonsorbet, kakao nibs, halloncurd, färska bär

Blondie på vit choklad med ljumna hjortron, mandelbiscotti, vaniljglass,

Passionsfruktstartlette med italiensk maräng, hallonsorbet, färska bär och rostad vitchoklad

Vitchokladmoussebakelse på rostad vitchokladbotten, passionfruktscurd, färska bär

Hallon och youghurtmousse, färska hallon, chokladkross, halloncoulis

Blåbärs parfait med myltade blåbär, maräng, lakrits pulver, färska bär

Tre sorter utvalda ostar med säsongens kompott och hembakat fröknäcke



MENYPRISER inklusive MOMS 12 %

2-RÄTTERS MENY 555 KR

Varmrätt & dessert.

2-RÄTTERS MENY 665 KR

Förrätt & varmrätt

3-RÄTTERS MENY 775 KR

Förrätt, varmrätt & dessert.

4-RÄTTERS MENY 895 KR

2 förrätter, 1 varmrätt & 1 dessert.

5-RÄTTERS MENY 1020 KR

2 förrätter, 2 varmrätter & 1 dessert

3-RÄTTERS MENY MED VÄSTKUSTPLATÅ SOM FÖRRÄTT 1045 KR

Västkustplatå, varmrätt & dessert



ÖVRIGT/AVBOKNING ANTAL GÄSTER

För större arrangemang önskar vi ett antal anmälda gäster ca 4 veckor innan bokat datum för vår planering och ett exakt sista antalet gäster **senast 7 dagar innan** ankomst – detta antal är det som sedan kommer att debiteras.

Allergier och matpreferenser meddelas **senast 3 dagar innan** bokat datum.
Ej föränmälda avvikelser och matpreferenser kommer att debiteras utöver menypris.

Avbokningsregler skickas i separat fil för stora sällskap.

Vi förbehåller oss rätten att ändra rätternas tillbehör efter säsongens utbud av råvaror samt att fiskefångsten är beroende på väder & vind.

Borden är vackert dukade med linne & servetter, enkel blomma & levande ljus

Det går bra att boka egen underhållning men kan tillkomma möblerings/lokalkostnad **från 2000 kr**.
Kostnaden beroende på vad som krävs kring ommöblering samt tidsåtgång för upp & nerrigging

VINPAKET inklusive MOMS 25%

I alla paket tar vi fram passande viner som ska harmonisera med er valda meny.

1-STANDARD 495 KR

1 glas mousserande vin vid ankomst
1 glas vin till förrätt
2 glas vin till varmrätt
kaffe

Thoreau stilla eller kolsyrat vatten genom hela middagen

2-EKO 595 KR

1 glas mousserande vin vid ankomst
1 glas vin till förrätt
2 glas vin till varmrätt
kaffe

Thoreau stilla eller kolsyrat vatten genom hela middagen

3-DE LUX 745 KR

1glas mousserande vin vid ankomst
1 glas vin till förrätt
2 glas vin till varmrätt
1 glas dessertvin till dessert

Kaffe & 4 cl avec av husets standard sortiment

Thoreau stilla eller kolsyrat vatten genom hela middagen

4-SOMMELIERNES VAL 945 KR

1 glas champagne vid ankomst
1 glas vin till förrätt med påfyllning
2 glas vin till varmrätt
1 glas dessertvin

Kaffe & 4 cl avec av husets standard sortiment

Thoreau stilla eller kolsyrat vatten genom hela middagen

5-VINPAKET TILL 5-RÄTTERS MENY 695 KR

Ett glas mousserande vid ankomst
1 glas passande vin till varje rätt
kaffe

Thoreau kolsyrat/ stilla vatten genom hela måltiden

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET (inklusive 12% moms) 330 KR

1 glas alkoholfritt mousserande vin vid ankomst
1 glas alkoholfritt vin, öl eller cider till förrätt
2 glas alkoholfritt vin, öl eller cider till varmrätt
kaffe

Thoreau stilla eller kolsyrat vatten genom hela middagen

DRYCKESPRISER EFTER ÅTGÅNG inklusive MOMS 12 % eller 25 %

Husets val av flaska mousserande - 6 glas per flaska.

495: -

Flaska husets vita, röda & rosé – 4 glas per flaska

475: -

Avec 4 cl av husets sortiment

från 140: -/4 cl

Standard drink

från 140: -/ 4 cl

Flaska Alkoholfritt vin, mousserande, vitt eller rött

från 325: - inkl. moms

Flaska öl & cider 33 cl

från 72: -

Alkoholfri öl & cider

från 62: -

Thoreau filtrerat & renat stilla & kolsyrat vatten genom hela middagen

12: -

Läsk & kaffe

48: -

– För fler dryckesalternativ be gärna om vår vin & öllista

Hjärtligt välkomna till oss på vattnet!

Team River.

KONTAKT:

+46 31 51 00 00

www.riverrestaurant.se/ Info@riverrestaurant.se

Dockepiren/ Eriksberg 417 64 Göteborg