

Chambre Séparée

FÖR STÖRRE SÄLLSKAP i matsalen och vid vårt bord i vinkällaren serverar vi två olika menyer.

I vinkällaren sitter ni avskilt från övriga gäster runt ett bord som rymmer upp till 10 bekvämt sittande gäster.

HÖSTMENY

Hel piggar bakad i champagne med clam chowder, örtslungad amandinepotatis, varm brioche och franskt gårdssmör

750 kr per kuvert

eller

Hel porchetta med smörad skysås, potatispuré på amandinepotatis, rostade morötter och plommon

600 kr per kuvert

Alla vid bordet äter samma och maten serveras på fat och i skålar som gästerna själva tar för sig från. Menyerna varierar efter säsong och humör och ofta tillkommer anrättningar och serveringar utöver menyn.

Boka och ställ frågor till restaurang@wolfgangvincafe.se
eller ring 031-338 53 33