FESTVANING

GRATTIS! NI SKA HA FEST!!!!
I detta kompendium hittar du Menyerna för Restauarng Kolmilan, både för dig som vill sitta genom middagen och dig som vill upp och hämta maten på buffé.
På sista sidan finner även ni lite av varje som är bra att veta!

PRAKTISK INFORAMTION

BOKNING AV LOKAL
Bekräftelse av bokning sker via en betallänk. Bokningen är bekräftad när Lokalhyran är betlad via betallänken. Länken gäller i 72 timmar. Om ingen betalning är mottagen anses lokalen som obokat. Ingen reservation av lokal utan ovan att lokalhyran är erlagd.

VAD INGÅR I LOKALHYRAN
I lokalhyran ingår viss projektledning, servispersonal, lokalvård, poslin, glas och bestick.
Möblering samt uppdukning av bord. Ljus- och ljudanläggning. (Dukar och linneservetter ingår ej)
Tillgänglighet av lokal 12:00 - 01:00. Sista beställning i baren 00:30.

FAKTA
Lokalen på plan 5 rymmer 90 sittande gäster, 120 minglande gäster.
All mat och dryck går genom Restaurang Kolmilan. (Undantag från Tårta från Tegners Bageri, se Dessert'*)
Rökmaskin, tomtebloss eller likande, konfetti, serpentiner är förbjudet pga brand och svårighet av städning.
Lokalen visas Onsdagar eller Torsdagar mot bokning.

LOKALHYRA

Måndag - Torsdag	8 000
Fredag - Söndag	15 000
Tillägg December	3 000

ÖVRIGA TILLVAL

Linnedukar	155 / duk
Linneservett	35 /st
Bordsdekoration Snittblommor	400 / bord
Större blomsterarrangemang	På förfrågan

RESTAURANG KOLMILAN

Oktober 2026

FESTMENY

ENTRÈ

SNITTAR

Ge gästerna ett varmt välkomnande till välkomstbubblet med något att tugga på

Dryckespaket hittar ni längre bak i menyn

55/st | 3 st 150 /pp

- Ljummen Osttartlette Marmelad Krasse
- Svampkrustad Nyriven parmesanost
- Chévre Soltorkad tomat Kronärtsskocka Tartlette
- Anklevermousse Fikon Valnöt Frukt&Nötbröd
- Rökt renstek Pepparrot Gräslök Kavring
- Laxtartar Senap Dill Kavring
- Skagenröra Löjrom Dill Ljust bröd
- Räkpyramid Färskost Dill Levainbröd

SHARING

SHARINGMENY

Sittande 3-rätters middag, med massor att välja på!
Njut av ett gemytligt och avslappnat sätt att äta tillsammans.
Maten serveras på brickor vid varje bord där gästerna förser sig !

FÖRRÄTT
Sotad Tonfisk Medelhavsvinnaigrette Skivad Serranoskinka
Melon & myntasallad med torkad tomat
Caprese Burrata Tomater Basilika Olivolja
HUVUDRÄTT
Grillad rödingfilé Biff Kalvrostbiff Pluma Chorizo
Ugnsbakad Spetskål Stekt svamp Spenat- & tryffelolja
Bulgur Mixsallad Fänkållsallad
Potatisgratäng Rostad potatis
SÅSER & TILLBEHÖR
Chimichurri Pico de Gallo Chiliaioli
Medelhavsvinnaigrette Bearnaisesås
975.- / pp

BUFFÉ

GRILLBUFFE´

KÖTT & FISK
Citrusbakad kycklinglårfilé Texasrubbad kalvrostbiff
Nattbakad gårdskarré Spansk Chorizo
Sotad laxloin med sesam & koriander
GRÖNT
Caesarsallad med parmesanost & krutonger
Grillade grönsaker i säsong
Tomatsallad Ruccola Späd bladspenat Dijondressing
Coleslaw på spetskål
Saltbakade rödbetor Spenat Fetaost
Rostade säsongsprimörer
Nattbakade tomater Parmesanost
Krämig potatisgratäng ***alternativt*** Örtrostad delikatesspotatis
SÅSER & TILLBEHÖR
Chimichurri Pico de Gallo
Bearnaisesås Chiliaioli
BRÖD & OST
Brieost Kvibille ädel Marmelad
Nybakad bröd Vispat smör
679.- / pp

BUFFÉ

GRILLBUFFÉ PREMIUM

KÖTT & FISK
Kolgrillad oxfilé med svartpeppar & flingsalt
Tunt skivad rosmarin- & vitlöksgratinerad lammrostbiff
Grillad pluma iberico bellota Soya & honungsglaze
Jalapeño cheesebomb (Krämig, kryddstark korv)
Sotad laxloin sesam & koriander
GRÖNT
Caesarsallad med parmesanost & krutonger
Grillade grönsaker i säsong
Tomatsallad med ruccola, späd bladspenat & Dijondressing
Coleslaw på spetskål
Saltbakade rödbetor med spenat & fetaost
Rostade säsongsprimörer
Nattbakade tomater med parmesanost
Krämig potatisgratäng ***alternativt*** Örtrostad delikatesspotatis
SÅSER & TILLBEHÖR
Chimichurri Pico de Gallo
Bearnaisesås Chiliaioli
BRÖD & OST
Brieost Kvibille ädel Marmelad
Nybakad bröd Vispat smör
850.- / pp

RESTAURANG
KOLMILAN

Oktober 2026

FESTMENY

BUFFÉ

MEDELHAVSBUFFE´

KÖTT & FISK

Citrus & örtbakad lax Basilikacrème

Rosmarinkyckling Rostad vitlök Citron Steksky

Chili- & vitlöksfrästa jätteräkor Persilja Grillad citron

SALLADER, RÖROR & TILLBEHÖR

Svamparrancini Parmesan Tryffelcrème

Tomater i olika färger Vispad burrata Basilikaolja Balsamico

Grillad zucchini Paprika Aubergine Färska örter

Rostad potatissallad Kromärtsskocka Kapris Ruccola

Melon Fetaost Mynta

Marinerade oliver Rostad paprikacrème

Hembakad focaccia

625.- / pp

BUFFÉ

HAV & SKÄRGÅRDSBUFFÉN

VARMT

Fisk- & skaldjursgratäng Räkor Vitvinssås

Lagrad ost Pommes duchesse

Vitvinskokta blåmusslor Grädde Vitlök Persilja

Västerbottenspaj Gräslök

Dillvänd småpotatis Tångsalt

KALLT

Varmrökt laxsida Dill Citron

Sotad laxloins Citron Dill Hovmästarsås

Skagenröra Citron Pepparrot Dill

Fänkål Äpple Gurksallad Citron

Örtagårdssås på gröna örter

Rostade betor Senapsvinnaigrette

BRÖD

Knäckebröd Hembakad baguette Vispat smör

625.- / pp

BUFFÉ

GRÖNA FESTBORDET BUFFE´

Helrostad blomkål Tahinisås Granatäpple Örter

Bakad aubergine Kryddig tomatsås Smulad fetaost

Falafel Ört-&Citrusyogurt

Ljummen linssallad Rostad morot Spiskummin

Tabbouleh. Bulgur Persilja Mynta Tomat Citron

Rostad småpotatis Vitlök Oregano

Muhammara. Rostad paprika Valnötter

Tomat och gurksallad Picklad rödlök

Oliver Hummus Kuvertbröd

495.- / pp

DESSERT TILL BUFFE´

- Lemoncurd Krispig Smuldeg Karamelliserade nötter Vispad mascarpone smaksatt med färsk lakritsört
- Vaniljpannacotta Färska hallon Mynta Flarn av karamelliserat havre
- Äppelkaka Vaniljsås Rostad mandel
- Tre små söta

130 /pp

Vid önskemål om Tårta samarbetar vi med våra duktiga grannar på Tegners Bageri!
Egen medhavd tårta 45.- / gäst i kuvertavgift

RESTAURANG KOLMILAN

Oktober 2026

FESTMENY

TRE-RÄTTERS

895/PP

TRE-RÄTTERS VÅR

Mars - Maj

FÖRRÄTT

TOAST SKAGEN

Kolmilans skagenröra Smörstekt bröd
Citron Dill

HUVUDRÄTT

TORSKRYGG

Lättrimmad torskrygg Saltbakade gulbetor
Dillmousselinesås Potatispuré Parmesanost

Alternativt

TOURNEDOS

Grillad Tournedos
Jordärtskockspuré Rödvinssky Ramslökskräm

DESSERT

MASCARPONE MED LEMONCURD

Lemoncurd Krispig smuldeg Karamelliserade nötter
Vispad mascarpone smaksatt med färsk lakritsört

TRE-RÄTTERS SOMMAR

Juni - Augusti

FÖRRÄTT

BURRATA MED TOMATVARIATION

Burrata Confiterade tomater Körsbärstomater
Tomatgelé Färska jordgubbar Jordgubbsvinnaigrette
Rostade pistagenötter Basilikaolja
Balsamicoreduktion Färska örter

HUVUDRÄTT

MÄLARGÖS

Halstrad mälargös Fänkålssallad
Sandefjordsås med forellrom, gräslök & dill
Dillkokt färskpotatis Citronzest
Smörbrynta sommargrönsaker

Alternativt

TOURNEDOS

Grillad Tournedos Bakad tomat Rökt vitlökssmör
Primörsallad med rostad Bjäre potatis

DESSERT

PANNACOTTA

Vaniljpannacotta Färska hallon Mynta
Flarn av karamelliserat havre

TRE-RÄTTERS HÖST

September - November

FÖRRÄTT

KANTARELLTOAST

Gräddkokta kantareller Smörstekt surdegsbröd Picklad lök Färska örter
Riven Västerbottensost

HUVUDRÄTT

RÖDING

Bakad rödingfilé Skummande skaldjurssås Mandelpotatispuré smaksatt
med Västerbottensost Citron- & dillblancherade primörmorötter

Alternativt

HJORT

Hjortytterfilé Rotfruktsgratäng Portvinssås Svartkål Inlagda tranbär

DESSERT

ÄPPLE

Äppelkaka Vaniljsås Rostad mandel

RESTAURANG
KOLMILAN

Oktober 2026

FESTMENY

DRYCK & TILLVAL

	/ PP	ST
DRYCKESPAKET		
PKT 1 Entré: 1 glas cava | Varmrätt: 2 glas vin/öl	425	
PKT 2 Entré: 1 glas cava | Förrätt: 1 glas vin/öl | Varmrätt: 2 glas vin/öl	535	
PKT 3 Entré: 1 glas Champagne Förrätt: 1 glas vin/öl | Varmrätt: 2 glas vin/öl	540	
Champagne (Husets)	150	1050
Ayala Champagne		1520
Cava / Prosecco	135	795
Vin rött / vitt (Husets)	130	515
Drink	150	
Oddbird Blanc de Blanc 0%	125	525
Avec 4 cl. Rom, Bailys, Whiskey	150	
LÄSK Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	45	
Juice Rescued	65	
Cider, Äppelmust, Sparkling rosé. 0%	60	
Kaffe / Te	45	

VICKNING

Alltid gott med något i magen framåt sen kväll!

Pizza-slice	55
Kokt korv med bröd, senap, ketchup, rostad lök & gurkmajonnäs	55
Ingen fest utan en PUCKO	45
Chips, chilinötter	45
Smågodis	55

RESTAURANG
KOLMILAN

Oktober 2026