



Minnesstund på Tyringe Kurhotell 2026

Smörgåsmeny:

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, cocktailltomat, 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.



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 örtslungad potatis, smörstekt morot, karamelliserad lök & svartvinbärsgelé

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

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

Örtstekt majskrycklingfilé 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 lemon curd, italiensk maräng och rostad vit choklad

I priset ingår lokal, serveringspersonal och moms. Borden dukas med vita linnedukar, blommor och ljus. Kaffe/te, chokladbit och bordsvatten ingår i priset för mat. Har Ni andra önskemål så hör av Er så tar vi fram förslag!
