



**Stenmarks**  
restaurang | växthus

**Menyer för större sällskap**



## STENMARKS BORDSBUFFÉER

Hos oss kan ni avnjuta väl avvägda kulinariska upplevelser i form av bufféer för ert sällskap serverade på era bord eller på ett mingelbord. Se hemsidan för aktuellt val av pizzor.

Vi har fyra standardpaket för olika syften, allt från en enklare after work till när ni har något riktigt bra att fira.

Alla priser inkl moms. Barn upp till och med 12 år äter för halva priset.

Vi reserverar vår festvåning helt åt er vid sällskap större än 50 personer. Observera att vi inte har hiss till ovanvåningen och gladeligen placerar er på markplan ifall någon i sällskapet har problem med trappor. Meddela oss i så fall per email.

Menyerna är levande eftersom vi alltid eftersträvar att erbjuda så bra upplevelser som möjligt och kan därför ha förändrats sedan den här pdf:en skapades.

Tveka inte att kontakta oss om ni har andra önskemål, så hjälper vi er.

## KONTAKT

Du hittar vår à la carte-meny, vägbeskrivning och mycket annat på vår hemsida:

[www.stenmarks.se](http://www.stenmarks.se)

Ni kan också boka era platser och menyval direkt på hemsidan om det passar er bäst. Annars nås vi lättast per email:

[event@stenmarks.se](mailto:event@stenmarks.se)

## MENYER

### **AW-MENYN** – 225 kr/person

(serveras enbart mån-tors 14:00-18:00 samt fre 14:00-16:00)

Valenciamandlar & Oliver

Stenmarks vitkålssallad

Pizzor: Margareta, Ost ost ost, Fläsk & chilibea

### **LILLA PIZZABUFFÉN** – 265 kr/person

Lagrad hårdost med hemgjord tomatmarmelad

Vitlöksbröd med tomatdipp på soltorkad tomat

Stenmarks vitkålssallad

Välj 3 pizzor upp till 155 kr från menyn

### **MENY VÄXTHUSET** – 360 kr/person

Ett urval av charkuterier och ostar med tillbehör

Stenmarks vitkålssallad samt Grönkålssallad

Skegriansk tomat sallad

Välj 3 valfria pizzor från menyn

### **STENMARKS FAVORITER** – 430 kr/person

Fördrinksbricka med Oliver, Valenciamandlar & Saltgurka

Stenmarks vitkålssallad samt Grönkålssallad

Ett urval av charkuterier och ostar med tillbehör

Bufflig tomat sallad

Välj 4 valfria pizzor från menyn

Lasagne con Ragu alternativt Melanzane alla Parmigiana

## HUSET REKOMMENDERAR

Lägg till för en ännu bättre upplevelse:

### **Spansk lufttorkad gourmétskinka** +45 kr

mangalica lagrad i 36 månader

### **Husets buffelmozzarella** + 55 kr

olivolja och balsamico

### **Fördrinksbricka** + 65 kr

oliver, valenciamandlar & saltgurka

### **Bubbel innan maten** + 110 kr

## DESSERTER

### **Crème brûlée** + 85 kr

smak av ingefära och stjärnanis & rårörda hallon

### **Kladdig choklad** + 85 kr

svenska blåbär, hasselnötter och creme cru

### **Chokladboll till barnen** + 35 kr

hemgjord med pärlsocker

## DRYCKESKOMBINATIONER

**STENMARKS VINPAKET** – 190 kr  
Ekologiskt bubbel från Tre Monti  
Ekologiskt Rubicone Sangiovese från Tre Monti

**STENMARKS HÄRLIGA VINPAKET** – 235 kr  
Clos Jangli Crémant du Luxembourg  
Johanninger Pinot Noir

**STENMARKS DRYCKESPAKET** – 289 kr  
Ekologiskt bubbel från Tre Monti  
Ekologiskt Rubicone Sangiovese från Tre Monti  
Kaffe och iscider (dessertvin) från lokala Naffentorp

**STENMARKS HÄRLIGA DRYCKESPAKET** – 335 kr  
Clos Jangli Crémant du Luxembourg  
Johanninger Pinot Noir  
Kaffe och iscider (dessertvin) från lokala Naffentorp

**SYMFONI AV SKÅNSK HANTVERKSÖL** – 100 kr  
3 st hantverksöl x 15 cl

## HUSETS

### STENMARKS HUSVINER

Ekologiskt bubbel, Tre Monti – 110 kr  
Ekologiskt rött, Rubicone Sangiovese, Tre Monti – 115 kr  
Rött, Johanninger, Pinot Noir – 130 kr  
Vitt, Domaine Vinsmoselle, Auxerois – 115 kr

### STENMARKS HUSÖL

Kellerpils, Hyllie Bryggeri – 75 kr  
Sunny Disposition Pale Ale, Hyllie Bryggeri – 90 kr  
Lowlands Hazy IPA, Hyllie Bryggeri – 100 kr

### LOKALT OCH ALKOHOLFRITT

Sodalicious från Trelleborg – 35 kr  
Kiviks lemonad – 45 kr  
Mineralvatten – 30 kr

### VI HAR MYCKET ANNAT

Hör av er, så skickar vi aktuell dryckesmeny.