

emporiUM escandinavia Ltd.
Vila Deodoro • São Paulo
(11) 9229-9539 • (11) 9228-8416
www.emporiumescandinavia.com.br
info@emporiumescandinavia.com.br



emporiUM escandinavia presents...

Executive Lunch – Nordic Style

In line with our other concept packages in the success line, we are now proud to offer an exclusive Nordic style executive lunch delivered to your offices in the city of Sao Paulo for those meetings where you need to impress and under no circumstances want to waste valuable time leaving the office, standing in line in the restaurant.

Steffen Serup

Chef de Cuisine

emporiUM escandinavia

(11) 9229-9539

Esse documento e os conteúdos tem validade ate 1 de dezembro 2009

cuisine * tradition * qualité



Executive Lunch – Nordic Style

Smørrebrød (Open sandwiches of classic cold-cuts)

Herring with a curry-apple cream, cooked eggs, red onions & caper
Sild med karry/æble salat, kogt æg, hakket rødløg og kapers

Pickled, pan-fried herring, with Dijon mustard, caper and onion
Rugmel stegt sild med Dijon sennep, kapers og løg

Thin slices of cold-smoked salmon with lemon and fresh herbs in a yogurt dressing
Ferskrøget chilensk laks med krydderurt creme og grønne asparges

Classic GravLax with dill and sweet n' sour mustard sauce
Klassisk Gravad laks med dild og ræve sauce

Potato with "smooth" onions and curry mayonnaise
Kartoffel-mad med bløde løg og karry mayonnaise

Boiled egg with tomato and cucumber slices, garnished with chive mayonnaise
Kogt æg med tomat, agurk og purløgs mayonnaise

Roastbeef with Danish remoulade, crispy onion and fresh horseradish
Roastbeef, remoulade og sprøde løg med reven peberrod

Pate of liver with pickled beetroot, mushrooms and bacon
Leverpostej med syltet rødbede, svampe og bacon

Cured rump steak with horseradish cream and crispy parsley
Gravad okseinderlår med peberrods flødeskum og krus-persille

Soft Brie with pickled black currants
Moden brie med syltede solbær

Blue cheese with raw onions and dark rum
Blåskimmel med rå løg og mørk rom

Kro Platte (individual plate of cold-cuts and warm delicatessen)

Herring with a curry-apple cream, cooked eggs, red onions & caper
Sild med karry/æble salat, kogt æg, hakket rødløg og kapers

Classic GravLax with dill and sweet n' sour mustard sauce
Klassisk Gravad laks med dild og ræve sauce

Warm pan fried filet with lemon and remoulade
Lun paneret fiskefilet med citron og remoulade

Pate of liver with pickled beetroot, mushrooms and bacon
Leverpostej med syltet rødbede, svampe og bacon

Pan fried steak tartar on toast with pickles, caper, horseradish, chopped raw onion and egg of quail
Pariser bøf med pickles, rødbede, kapers, revet peberrod, rå løg og vagtel æg

Soft Brie with pickled black currants
Moden brie med syltede solbær