



MOUSSETÅRTOR 2026

Nr 1:

Jordgubb & rabarbertårta

Färskostmousse med rabarberkompott smaksatt med kardemumma på sablé breton botten & toppad med färska jordgubbar.

(laktos, nöt & mandelfri, innehåller gluten)

Nr 2:

Hallon- och vitchokladtårta

Vitchokladmousse med hallonkompott och smultroncurd på citrondaquisebottnar (gluten & nötfri, innehåller laktos & mandel).

Nr 3:

Mjökchoklad & passionfruktstårta

Mjökchokladbavaroise med passionfruktscurd och saltkola på sockerkaksbotten med hackad mörk choklad

(nöt & mandelfri, innehåller laktos & gluten)

Nr 4:

Mörk chokladtårta

Mörkchokladmousse med vaniljpannacotta på mjuk chokladmarängbotten och hasselnötscrisp.

(glutenfri, laktosfri, mandelfri, innehåller hasselnöt, går att få hasselnötsfri)

Nr 5:

Skogsbärstårta

Skogsbärsmousse med björnbärskompott och bisquit cuillierebotten, italiensk maräng och färska bär

(nöt, mandel & laktosfri, innehåller gluten)

Nr 6:

Kokostårta med tropisk frukt

Vaniljbavaroise med mango & passionsfruktscurd, ananaskompott på kokosbottnar (nötfri, mandelfri, laktosfri, glutenfri)

Alla tårter 55kr/bit, minsta antal 10 bitar

Beställes tre dagar i förväg

Grytsbergs Säteri, 646 96 Stjärnhov

info@grytsberg.se | www.grytsberg.se | 0158-80 90 50