



## Bröllopsmeny

<b>Krustader &amp; tilltugg</b>	<b>Pris</b>
Varmrökt laxmousse i krustad	15
Blomkålskräm med tryffel i krustad	15
Fetaoströra med oliver i krustad	15
Rökt renstek med pepparrot i tunnbröd	15
Ädelosttoast med parmaskinka	20
<b>Förrätt</b>	
Skagen på rågbröd toppad med löjrom, krispig sallad och picklad rödlök	125
Svensk tapas: Prästostpaj med löjrom	130
Kräftskagen med äpple och kavring	
Kallrökt lax med picklad gurka och örtcrème	
Rökt struts från Borlänge med primörer, prästostmousse och örtolja	115
Ceviche på lax, pilgrimsmussla, gurka, Jalapeno, avokado, melon samt tomatbuljong	115
<b>Varmrätt</b>	
Halstrad röding med Sandefjordsås, grön sparris och potatis- och jordärtskockspuré	250
Majskyckling med bräserad sötpotatiskräm, färskpotatisterinne och madeirasky	250
Kalvfilé med potatisfondant, puré på rostad jordärtskocka, grillad grön sparris samt smörad dragon- och sherrysky	280
Oxfilé med rostade primörer, potatisbakelse med västerbotten, rödvinssås och ramslöksmör	290
<b>Dessert</b>	
Jordgubbparfait med maränger, grädde och färska jordgubbar	100
Fläder- och yoghurtpannacotta med jordgubbsorbet, citroncurd, maräng och citronsmul	100
Chokladcheesecake med halloncoulis och färska bär	100
Tårta	