



Bröllopsmeny

Drinktilltugg

Krustader x 3:

Sötpotatis med chevre och picklad rödlök

Blomkålskräm med tryffel och friterad grönkål

Prästostkräm med fikon, valnötter och krasse

Rökt renstek med pepparrot i tunnbröd

Parma – och parmesanrulle smaksatt med saltorkad tomat, salladslök och sparris

Pris

45 kr

15 kr

20 kr

Förrätter

Svensk tapas:

Friterad hasselbackspotatis toppad med löjrom, smetana och gräslök

Kumminsotad pilgrimsmussla med prästostkräm och krasse

Kallrökt lax med picklad gurka, örtcrème och kavringskrutonger

130 kr

Skagenröra med pepparrot, dill, löjrom och rostad brioche

125 kr

Rökt struts från Borlänge med Västerbottenkräm och jordärtskocka

130 kr

Varmrätter

Halstrad torskrygg med Sandefjordsås, forellrom och örtslungad färskpotatis

295 kr

Västerbottenpanerad majskyckling med rostad paprikasås, grillad grön sparris samt färskpotatisterinne

250 kr

Oxfile med potatiskaka med Västerbotten, rostade primörer, rödvinssås samt ramlöksmör

300 kr

Desserter

Mörk chokladbavaroise med blodapelsinsorbet och rostade hasselnötter

100 kr

Lakritsbruleé med hallonsorbet

100 kr

Pavlova med vinbärscurd, vaniljgrädde och färska bär

100 kr