



Bröllopsmeny

Drinktillugg

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 soltorkad tomat,

salladslök och sparris

Pris

45 kr

15 kr

20 kr

Förrätter

Svensk tapas: Löjrom på gräslökspannacotta och friterad potatis

Toast Skagen

Varmrökt regnbågsmousetårta på kavring

Rökt struts från Borlänge med primörsallad, Grådöostkräm och

jordärtskockschips

Ceviche på lax, räkor, pilgrimsmussla samt avokadokräm

Carpaccio på kalv med parmesanräm, syrad silverlök samt friterat tunnbröd

130 kr

130 kr

120 kr

120 kr

Varmrätter

Röding med champagneveloté, forellrom, crudité på primörer,

mandelpotatispuré

Majskycklingfilé med rostad vitlökssky, bakad persiljerot samt tryffelpuré

Entrecoté med med parmalindad sparris, potatis –och parmesanrösti,

haricotsverts, ramslökssmör samt rödvinssås

Oxfile med rostad sparris, potatisbakelse med Västerbottenost, bakade tomater,

tryffelsmör samt portvinssås

295 kr

260 kr

300 kr

300 kr

Desserter

Hallonbavaroise med karamelliserad vit choklad, lemoncurd samt

lakritsmaräng

Pavlova med rabarberkompott smaksatt med fläder, havrecrumble

samt vaniljgrädde

Jordgubbar med vaniljglass

Bakad chokladcheesecake med passionsfrukt samt färska bär

100 kr

100 kr

100 kr

100 kr