

BRÖLLOPSMENY VÅR – 595 KR

APRIL-JUNI

FÖRRÄTT

KOKT VIT AAA SPARRIS
MED BRYNT SMÖREMULSION,
FORELLROM &
LEVAINKRUTONGER

Välj en varmrätt för hela sällskapet!
Undantag allergi / specialkost

HUVUDRÄTTER

SMÖRSTEKT MÄLARGÖS
MED PEPPARROTSSCRÈME,
SPENAT &
POTATISCANNELLONI,
PICKLADE PRIMÖRER &
AVRENKA KAVIAR

eller

GRILLAD KALVENTRECÔTE
MED PARMESANKROKETTER,
RAMSLÖKSCRÈME,
PRIMÖRER & PERSILJESKY

DESSERT

RABARBERHYLLNING
MED VIT CHOKLAD &
TOSCASMULOR

Serveringsavgift medhavd
bröllopstårta 30 kr biten

DRYCK TILL MIDDAGEN

Om så önskas matchar vår sommelier ett passande dryckespaket till er middag från 395 kr per person.
Ett glas till förrätten, två till varmrätten och ett dessertvin till avslutningen.

TRYFFEL, MACARONS & KAFFE 30 KR ST
AVEC FRÅN 25 KR CL

Vi reserverar oss för prisändringar och eventuell brist på tillgång av råvaror.

BRÖLLOPSMENY SOMMAR – 595 KR

JULI-AUGUSTI

FÖRRÄTT

VICHYSOISE MED TARTAR
PÅ PILGRIMSMUSSLA,
KALIX LÖJROM,
HYVLAD BLEKSELLERI &
HASSELNÖTSVINAIGRETTE

Välj en varmrätt för hela sällskapet!
Undantag allergi / specialkost

HUVUDRÄTTER

RÖDING FRÅN VILHELMINA
MED POTATISSTOMP,
BEURRE BLANC & KRISPIGA
GRÖNSAKER

eller

PORCHETTA PÅ NIBBLEGRIS
MED TOMATPESTO,
GRILLADE GRÖNSAKER &
MAXIMPOTATIS

DESSERT

CITRONTARTE MED
SMULTRONSORBET &
ITALIENSK MARÄNG

Serveringsavgift medhavd
bröllopstårta 30 kr biten

DRYCK TILL MIDDAGEN

Om så önskas matchar vår sommelier ett passande dryckespaket till er middag från 395 kr per person.
Ett glas till förrätten, två till varmrätten och ett dessertvin till avslutningen.

TRYFFEL, MACARONS & KAFFE 30 KR ST
AVEC FRÅN 25 KR CL

Vi reserverar oss för prisändringar och eventuell brist på tillgång av råvaror.

BRÖLLOPSMENY HÖST – 595 KR

SEPTEMBER-NOVEMBER

FÖRRÄTTER

TOAST PELLE JANZON PÅ
RENSOUVAS MED KALIX
LÖJROM, JORDÄRTSKOCKA &
SVART TRUMPETSVAMP

Välj en varmrätt för hela sällskapet!
Undantag allergi / specialkost

HUVUDRÄTTER

PILGRIMSFÄRSERAD
RÖDTUNGA MED
DUCHESSPOTATIS,
HAVSKRÄFTSÅS & SYRADE
ROTFRUKTSTÄRNINGAR

eller

RÖDVINSBRÄSSERAT
LAMMLÄGG FRÅN
VALNÄS GÅRD,
KANTARELLER &
POTATISGRATÄNG

DESSERT

CALVADOSFLAMBERADE
ÄPPLEN MED KOLASÅS &
TAHITIVANILJGLASS

Serveringsavgift medhavd
bröllopstårta 30 kr biten

DRYCK TILL MIDDAGEN

Om så önskas matchar vår sommelier ett passande dryckespaket till er middag från 395 kr per person.
Ett glas till förrätten, två till varmrätten och ett dessertvin till avslutningen.

TRYFFEL, MACARONS & KAFFE 30 KR ST
AVEC FRÅN 25 KR CL

Vi reserverar oss för prisändringar och eventuell brist på tillgång av råvaror.

BRÖLLOPSMENY VINTER – 595 KR

DECEMBER-MARS

FÖRRÄTT

HUMMERSOPPA MED
KOLGRILLAD HUMMER,
GURKSALLAD &
SMÖRDEGSKRUTONGER

Välj en varmrätt för hela sällskapet!
Undantag allergi / specialkost

HUVUDRÄTTER

BAKAD SKREITORSK MED
BLOMKÅLSVARIATION,
HOLLANDAISE &
KNAPERSTEKT BACON

eller

OXFILÉ TOURNEDOS MED
ROTFRUKTSGRATÄNG,
BÖNSALLAD & ÖRTSMÖR

DESSERT

JORDNÖTSGLASS MED
CHOKLADBROWNIE,
KOLASÅS, VISPAD GRÄDDE
& MARSHMALLOWS

Serveringsavgift medhavd
bröllopstårta 30 kr biten

DRYCK TILL MIDDAGEN

Om så önskas matchar vår sommelier ett passande dryckespaket till er middag från 395 kr per person.
Ett glas till förrätten, två till varmrätten och ett dessertvin till avslutningen.

TRYFFEL, MACARONS & KAFFE 30 KR ST
AVEC FRÅN 25 KR CL

Vi reserverar oss för prisändringar och eventuell brist på tillgång av råvaror.