

Bröllopsmenyer

Meny 1:

Ceviche på handskalade räkor med lime och chili, melon, tomat och gurka
Bjärekyccklingbröst med tryffelsalt, Rieslingvinsås, svamp-purjosauté och grillad potatis
Tårta på mörk choklad Vahlrona med Kumquatconfit
Smör och bröd
270:-pp

Meny 2:

Västerbottenbakelse med dillmarinerade kräftstjärter, citroncrème och liten örtsallad
Röding från Landö med Chablisvinsås, sparris och blomkål, färskpotatis
Kompott på rabarber och jordgubbar med vit chokladmousse med mascarpone
Smör och brödkorg
280:-pp

Meny 3:

Carpaccio på lenrimmad lax med citrus och äppel-gurksalsa, basilikamousse
Lammrostbiff med Merlotsky, timjanbakade rotfrukter i olivolja, rostad körsbärspotatis
Vanilj-smultronpannacotta med bärcoulis och lime
Smör och bröd
290:-pp

Meny 4:

Hummersoppa med Cognac och hummerkött
Timjan- och vitlöksbakad kalventrecôte med merlotsky, sauterad svamp och svartrot, rösti
Passionfruktscheesecake med drottningcoulis
Smör och bröd
295:-

Meny 5:

Soppa på jordärtskocka med forellrom och kallrökt lax
Oxfile med timjan och vitlök, bakad plommontomat med ruccola och pinjenötter, rödvinssmörsås, confiterad potatis
Jordgubbar i apelsin-limelag med kräm på vitchoklad och vanilj
Smör och brödkorg
295:-pp

Meny 6:

Havskräftsoppa med mousse på mascarpone och persilja med brynt smör och grillad havskräftstjört
Ankleverterrin på vilda fåglar med fikonconfiture på Forsa fruktbröd
Helgeflundra med sauté på shiitake och rökt sidfläsk, rödvinssås och Pommes Anna
Bakelse på mörk apelsin-chokladganache, bailey-mjolkchokladmousse med kanderad pistage och guldspån
Smör och bröd
450:-pp

Hamburgs
F I S K