

Fest- och bröllopsmeny, höst 2018

Förrätter

Soppa på svamp från Östragärdegård i Sätilla med confiterat anklår

Toast Skagen toppad med löjrom och picklad löjrom

Gravad röding med blomkålscrème, kantareller och lingonvinägrett

Varmrätter

Torskrygg med örtcrisp, Parmesansås, potatis- och Västerbottensostpuré samt variation på betor

Ankbröst med rödvin- och apelsinsås, potatisfondant samt persiljerotscrème och säsongens primörer

Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med rödvinssås och potatisterrin samt kålrotscrème och confiterad lök

Desserter

Chokladmousse "dulcey" med halloncurd, rårörda bär och minimaränger

Vaniljkokt päron med vit choklad- och fänkålscrème samt kanelflarn

Mörk chokladfondant "Valrhona" med lemoncurd och björnbärsmousse samt mandelsmulor

Vi använder choklad från Valrhona som är både ekologisk och Fairtrade

Har ni egna önskemål så diskuterar vi självklart fram en meny som passar er

Sällskapet enas om en och samma meny

Vi har alltid alternativ till allergiker och vegetarianer, låt oss veta vid bokning

