

## Bröllopsmeny 2017

### FÖRRÄTTER

Arholmaröra - Len kräft- och räkröra serveras på rostat lantbröd

Carpaccio som serveras klassiskt med ruccola, parmesanost samt pinjenötter

Matjessill med ägg, färskpotatis, rödlök, gräslök och gräddfil

Rödbetor med Chevré, honung, ruccola och saltrostade valnötter

Marinerad biff med pepparrots crème, bakad tomat, brödkrisp samt hyvlad sparris

### HUVUDRÄTTER

Smörstekt havsgös serveras med sommarbetor, knaperstekt bacon och kapris.

Röding med rostad palsternacka och morot serveras med blåmusslor samt nypotatis

Rödvinbräserverad oxkind serveras med rökt sidfläsk, picklad steklök samt ört- och tryffelstomp

Helstekt kalvytterfilé med potatis- och parmesan flarn, bakad tomat samt sparris- och örtsallad

### EFTERRÄTTER

Vaniljpannacotta med en bärcoulis samt rostad sockerkaka

Passionsmarinerade jordgubbar med vaniljglass

Havtornssorbet med vit chokladcrème. Serveras med lakritssås och rostade hasselnötter

Chokladganache med jordguddsreduktion och limeyoghurt

Vi hoppas att ni utifrån denna meny ska kunna kombinera ihop en välsmakande måltid

/Robin