

# BRÖLLOPSMENY

## *Brudskål*

Ett glas Philipponnat Royale Réserve brut,  
serveras med chokladdoppade jordgubbar.

## *Förrätter - 3 alternativ*

Mysingsholmsröra innehållande gravad lax, räkor, lök och äpple samt senapsås,  
serveras på sötlimpa med rökt majonnäs och rimmad fänkål.

\*\*\*\*

Gravad oxfilé med löjrom, hyvlad äggula, finhackad rödlök, pepparrot och crème fraiche.

\*\*\*\*

Jordärtsskockstartelett med syrliga grönsaker och kryddig krasse.

## *Varmrätter – 3 alternativ*

Halstrad röding med björkvedsbränd sherrygräde, senapsglacerad sellerikål samt blomkålskräm.

\*\*\*\*

Grillad kalventrécôte med västerbottensost- och potatisterinne, serveras med  
Madeirasky, örtsmör och morötter i gul zucchininage.

\*\*\*\*

Rödbetsrisotto med getost, kryddbakad blomkål och fermenterad fänkål med saffran.

## *Dessert*

Chokladtryffel

## *Bröllopstårta – 2 alternativ*

Marsipantårta

Chokladmoussetårta

## *Kaffe*

1095 kr per person

