

BRÖLLOPSMENY

Brudskål

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

Förrätter - 3 alternativ

Norröna matjessill med en sås på sillspad, bryntsmör och bryntlök.
Serveras med syrlig potatisterinne och gravad lök.

Grillad oxfilé tartar med nobissås, smulad hemost och kålrabbi kimchi.

Vegansk kikärtspannkaka med grillade och marinerade grönsaker och cashew yoghurt.

Varmrätter – 3 alternativ

Dillbakad regnbåge med sikrom, smulad gräddfil och kavringskrutonger.
Serveras med bakad rotselleri samt sandefjordsås med hummerglace.

Grillat hjortinnanlår med rökt potatis duchesse och smörad fläsksky.
Serveras med smetana, syrad rättika och morot.

Rostad blomkål med en boquetgarni crème, dragon samt friterad sojafärs och säsong grönsaker.

Dessert

Chokladtryffel

Bröllopstårta – 2 alternativ

Marsipantårta

Chokladmoussetårta

Kaffe

1095 kr per person

