

BRÖLLOPSMENY

Brudskål

Ett glas Philipponnat Royale Réserve brut,
serveras med snittar.

Rimmad torsk med äpple, gurka och pepparrot samt dillgravad älg på ostpaj och inlagda senapskorn.

Förrätter - 2 alternativ

Vår klassiker Utöröra i en lite annorlunda tappning på landgång
med löjrom och syrad lök.

Grillad kalvtartar med citron och timjan. Serveras med ramslökskapis,
ramslöksmajonnäs samt rödbetscrème och rostad lök tuilé.

Varmrätter – 2 alternativ

Bakad röding, smörad räkbuljong smaksatt med röd curry, ättika och timjan. Serveras med något
som nästan är en kroppkaka med blomkål samt marconamandlar och rostad romanesco.

Pepparstekt oxfilè tournedos med jordärtskockskroket, grönpepparost
och fermenterad vit sparris samt cognacsky.

Dessert – 2 alternativ

Chokladtryffel

Flädersorbet med mousserande vin

Bröllopstårta – 2 alternativ

Marsipantårta

Hallon och vitchoklad moussetårta

Kaffe

1095 kr per person

