

BRÖLLOPSMENY

Brudskål

Ett glas Philipponnat Royale Réserve brut,
serveras med snittar.
- Varmrökt lax
- Hjortfile

Förrätter - 2 alternativ

Klassisk silltårta med långlagrad matjessill, prästost, dill och gräslök.
Serveras med rödlök, ägg och potatis.

Örtmarinerad hemost med grillad nektarin, zucchini chutney, surdeg och valnötscrisp.
Serveras med en sallad från vår egen odling.

Varmrätter – 2 alternativ

Bakad torsk med potatismousseline, mussel- och krasseskum samt en smör- och dillstekt gurka
med citrongranola.

Rosa stekt oxrygg med en potatis- och blomkålpaj, krispig sallad på sparris, granatäpple
och rucola samt en varmslagen smörsås "Bordelaise".

Dessert – 2 alternativ

Chokladtryffel.

Sorbet med mousserande vin eller vodka.

Bröllopstårta – Ert val

Tårtor görs efter era önskemål.

Kaffe

Pris: 1095:- / person

Priset är inklusive moms