



Bröllopsmeny 2017

FÖRRÄTTER

- ◆ Lyxig skaldjurssallad med mango, serveras med hummeraioli och krutong
- ◆ Skaldjurskroetter med äppel- och sellerisallad och hummervinegrette
- ◆ Citrongravad hälleflundra med forellrom och krassefärskost på kavring
- ◆ Carpaccio på vilt med löjrom, västerbottenost och rödlök

VARMRÄTTER

- ◆ Halstrad fjällröding med potatis- och blomkålspuré, champagnesås och skaldjurshack
- ◆ Stekt gösfilé på en bädd av sparrisrisotto och chablisås
- ◆ Grillad kalventrecôte med säsongsprimörer och timjanvelouté
- ◆ Helstekt oxfilé med potatis- och västerbottenterrin, madeirasky och primörer
- ◆ Rosastekt hjortytterfilé med jordärtskockspuré, svartvinbärssky och lingonchutney

EFTERRÄTTER

- ◆ Mascarpone parfait på nougatbotten
- ◆ Citruspannacotta med rabarber- och jordgubbssoppa
- ◆ Randig chokladterrin med mandelcrisp och bärsymfoni
- ◆ Ostassiett med kex och slottets marmelad
- ◆ Sorbet med färska bär och nötkrokant

VICKNING

- ◆ Tunnbrödsklämma med kallrökt lax och färskost
- ◆ Tunnbrödsklämma med renstek och pepparrot