



FESTMENY

FÖRRÄTTER

- ◆ Gazpacho med marinerad scampispett
- ◆ Krämig skaldjursoppa med halstrad pilgrimsmussla
- ◆ Ceviche på kräftstjärtar och lax med avokado- och mangosalsa
- ◆ Parmaskinka med melonsallad och grillad grön sparris
- ◆ Rencarpaccio med rödlöksmarmelad och hyvlad Västerbottenost
- ◆ Rökt ankbröst med syltade kantareller, selleripuré och tomatvinägrette
- ◆ Jordärtskocks- och potatisrösti med gräddstuvad karljohansvamp och bladspenat

VARMRÄTTER

- ◆ Kräfftärserad gösfile med champagnesås och glaserad potatispuré
- ◆ Ruccolaöverbakad hälleflundra med blomkålscrème och mandelpotatisbakelse
- ◆ Savoykålsinbakad vildandsbröst med tranbärssky och tryffelrisotto
- ◆ Gorgonzola-och spenatfylld fläskfilé med rostade rotsaker/primörer
- ◆ Helstekt gödkalvsentrecote med örtagårdsbearnaise
- ◆ Tournedo Rossini (oxfilé, gåslevermousse, tryffel, brödkrutong och madeirasås)
- ◆ Smördegsinbakad lammytterfilé med timjansky och chèvrepaj
- ◆ Renmedaljonger med murkelsås och hasselbackspotatis

EFTERRÄTTER

- ◆ Crème Brylé med säsongens bär
- ◆ Punschparfait med ingefärsgrädde och mandelflarn
- ◆ Passionsfruktscheesecake med guavapuré
- ◆ Havtornsfromage i mandelkorg med färska frukter
- ◆ Vaniljglass med limemarinerade färska jordgubbar och vispgrädde
- ◆ Valfri sorbet med frukt/bärkompott (champagne-, hallon-, mango-, rabarber- eller smultronsorbet och ananas-, björnbär-, hallon- eller jordgubbskompott)
- ◆ Tre sorters ost, kex, frukt och fikonmarmelad

Önskas en gemensam för alla gäster meny