



Bröllopsmeny 2024

FÖRRÄTTER

- ◆ Hummersoppa, vispad crème fraiche, surdegskrutonger och krasse
- ◆ Skaldjursterrin med picklad gurka och romsås
- ◆ Kokt vit sparris med brynt hollandaise, saltrostade pinjenötter och hyvlad parmesanost (under sparrissäsongen)
- ◆ Lättgravad rödingtarter med dillmajonäs och vaktelägg
- ◆ Carpaccio på oxfilé med örtsallad och prästost
- ◆ Råraka på mandelpotatis, tångcaviar, smetana och rödlök (lakto-ovo vegetarisk)

VARMRÄTTER

- ◆ Smörstekt gös med rom beurre-blanc samt potatis- och jordärtskockspuré
- ◆ Champagnepocherad rödtungsrullad, säsongens primörer och skaldjurssås
- ◆ Rosastekt ankbröst, lättstekt pak choi, potatiskaka och salviasky
- ◆ Fasanbröstfilé med savojkålskrème i krustad, körsbärssky samt rostad kulpotatis
- ◆ Rosmarinmarinerad lammytterfilé med örtpesto, vårrulle med getost, timjansky och rostad potatis
- ◆ Helstekt kalvrostbiff, portvinsstuvad svamp, potatistimbal
- ◆ Vegetarisk Wellington, kantarellsås samt säsongens grönsaker (lakto-ovo vegetarisk)

EFTERRÄTTER

- ◆ Passionsfrukts parfait med färska bär och mandelcrisp
- ◆ Minicharlotte med hallonsås
- ◆ Vispad pannacotta med knaprigt havresmul
- ◆ Chokladfondant, marinerade jordgubbar och vispad grädde
- ◆ Vaniljglass med varma hjortron
- ◆ Ostassiette med fröknäcke och slottets marmelad

VICKNING

- ◆ Gubbröra på dansk råg
- ◆ Fetaoströra på Siljans knäcke