



FESTMENY

FÖRRÄTTER

- ◆ Jordärtskockssoppa med räkor och örtcrème fraiche
- ◆ Chilifrästa tigerräkor med citronsmörsås
- ◆ Kokt vit sparris med lime hollandaise och rostade pinjenötter
- ◆ Rökt ankbröst med sojaemulsion och mangosalsa
- ◆ Dillroyal med tångcaviar och rostat kavringsflarn (lakto-ovo vegetarisk)

VARMRÄTTER

- ◆ Bakad röding med med saffran- och dillsmör, potatispuré och fräst spenat
- ◆ Smörstekt gös, sandefjordssås, dillslungad kulpotatis och primörer
- ◆ Rosastekt ankbröst med balsamico- och rödvinssky, potatis- och rotsellerpuré
- ◆ Filé mignonsmör (oxfilé), med kryddsmör, timjansky och potatiskaka
- ◆ Parmesan och pankopanerade grönsaker med choronsås och rostad tofu
- ◆ Vegetarisk Wellington med röd paprikasås

EFTERRÄTTER

- ◆ Mjölchokladparfait med björnbärssås
- ◆ Havtornscheesecake med färska bär
- ◆ Hallonmousse i glas med kolakaka och färska hallon
- ◆ Två kulor sorbet med bärsymfoni och mandelkrokant
- ◆ Ostassiette med fröknäcke och slottets marmelad

En gemensam meny för alla gäster, tack