



FESTMENY

FÖRRÄTTER

- ◆ Jordärtskockssoppa med halstrad pilgrimsmussla och dillolja
- ◆ Vitlöksfrästa tigerräkor med len saffrans- och tomatcrème samt fänkålscrudite
- ◆ Sparristartlette med västerbottensostmousse och liten örtsallad
- ◆ Rökt ankbröst med avokado och mango coctail
- ◆ Dillroyal med tångcaviar och rostat kavringsflarn (lakto-ovo vegetarisk)

VARMRÄTTER

- ◆ Marinerad halstrad tonfisk med salsa verde, bakade tomater och tapenadepotatis
- ◆ Smörstekt gös, sandefjordssås, potatispure och primörer
- ◆ Ankleverspäckad majs kycklingfilé med karljohansvampsås och säsongens grönsaker
- ◆ Tournedos med svartpepparsmör, madeirasås och potatisterrin med lagrad ost
- ◆ Parmesan och pankopanerade grönsaker med choronsås och rostad tofu
- ◆ Vegetarisk Wellington med röd paprikasås och rostad potatis

EFTERRÄTTER

- ◆ Fryst citronsuffle med limoncello och knäckflarn
- ◆ Vit chokladparfait med marinerade jordgubbar och chokladcrisp
- ◆ Hallon och färskostmousse, kolakaka och färska hallon
- ◆ Två kulor sorbet med bärsymfoni och mandelkrokant
- ◆ Ostassiette med fröknäcke och slottets marmelad

En gemensam meny för alla gäster, tack