

BRÖLLOPSMENY

Brudskål

Ett glas Philipponnat Royale Réserve brut,
serveras med chokladdoppade jordgubbar

Förrätter - 3 alternativ

Utö Vårdshus gravlax med äpple, räkor, dill och lök
serveras med rökt senapsmajonnäs på mörkt vårdshusbröd

Dillgravad, kallrökt älgbog med krispig prästost, äggkräm,
rårörda lingon och inlagda kantareller från hösten 2015

Långlagrad matjessill från Haugesund med potatis, stekt lök och knaprig bacon,
serverad som landgång med brynt smör och persilja

Varmrätter – 3 alternativ

Ugnsbakad röding och Utöproducerad panchetta med salvia,
serveras med zucchinistrudel och varmslagen mousselinesås

Oxfiletournedos med, picklad äggula, sikrom, riven pepparrot,
rostat bröd och potatispure smaksatt med gräddfil

Karamelliserad vitlök- och getostspaj med ragu på cocoböna och citron,
serveras med stekt majsterinne

Dessert

Chokladtryffel
Vilken är er favoritsmak?

Bröllopstårta – 2 alternativ

Marsipantårta

Blåbärsmousetårta

Kaffe

995 kr per person

