


Bröllopsmenyer 2009



MENY 1

Pepparkryddad nayadlax med löjromscrème och citronmarinerad örtsallad, serveras med balsamsirap på kavring

Hickoryglaserad oxfilé med fikonvinägersky, smörstekt shiitakesvamp och sockerbönor, samt potatiskaka med västerbottenost- och saltorkade tomater

Fryst hjortroncheesecake med åkerbärs coulis och chokladsticks

Pris: 425:- per person

MENY 2

Smördegbakelse med tryffelconfiterad äggula, rökt renstek och ruccolayoghurt

Mildrökt ugnsbakad souvaslax med vanilj- och hummersky, serveras med sauterade grönsaker och friterad mandelpotatis

Chokladbakelse med jordgubbsglass och havtornsgazpacho

Pris: 385:- per person

