

# Bröllopsmenyer 2019

## Alternativ 1

**Förrätt** **Storforsens Hemrökta Lax Sushi Style**  
med soyapärlor, ingefärspicklad shiitakesvamp, sesammarinerat wakamegräs och wasabiemulsion

**Varmrätt** **Grillad Oxfilé**  
med rödvinskyl, tryffelsmör, sparris och pommes Anna

**Dessert** **Bakad Citronkräm**  
med hjortronglass, citronflarn och havreströssel

## Alternativ 2

**Förrätt** **Norrländsk Tapasbricka**  
med älg, ren, löjrom, lax, ost, fröknäcke och tillbehör

**Varmrätt** **Rökrimrad Rödningfilé**  
med örterunch, dill- och spenatvinägrette, forellrom, picklad kålrabbi, friterad brysselkål och lättrokt rotselleripuré

**Dessert** **Blåbärspannacotta**  
med färska bär och mandelmaräng

## Alternativ 3

**Förrätt** **Löjrom**  
med crème fraiche, rödlök, citron, dill och smörstekt bröd

**Varmrätt** **Renytterfilé**  
med morotspuré, smörstekt skogssvamp, hemrökt sidfläsk och pommes Anna

**Dessert** **Chokladpastej**  
med åkerbärglass på krossade drömmar serverat med åkerbärs coulis och färska bär

H O T E L L  
**Stor**  **forsen**

