

---

# B

## Förslag på bröllopsmenyer

---

### Förrätter

#### Sotad kalvtartar

Serveras med rostade hasselnötter, forellrom, rädisor och sparris

#### Smörstekta pilgrimsmusslor

Serveras med picklade primörer, pumpakräm, citrusemulsion och kavringcrust

#### Fröjalax 39°C

Serveras med Kalixlöjrom, äpple, gurka, syrad lök, dillkräm och brynt sojavinäggrett

### Varmrätter

#### Salthalstrad kummelrygg

Serveras med tryffel- och färskost brässerad blomkål, svamp, potatisrösti, bondböner, sidfläsk och rostad verige på hasselnötter

#### Pocherad torskrygg

Serveras med ägg- och dilltorn, brynt smör, primörer och pepparrot

#### Nattstek oxfilé

Serveras med kalvbräss, grönärtskräm, gräddglaserad ostronskivling, confitbakad potatis och primörmorötter

### Dessertes

#### Havtornsparfait

Serveras med vitchokladmousse, maräng, råörda hallon och chokladkräm

#### Citronpannacotta

Serveras med vaniljglass och salta mandelsmulor

#### Crème brûlé

Serveras med björnbärssorbet och dulce de leche

#### **Meny 565 kr/kuvert**

---

### Drycker

Mousserande vin vid ankomst, 375 kr/buteljen

Vin till maten rött/vitt, från 345 kr/flaska

Sött vin till desserten, från 85 kr/glas

Avec, från 80 kr/4 cl

Kaffe eller te, 35 kr/per person

#### **Dryckesmeny cirka 1065 kr/kuvert**

### Bröllopstårta

Bröllopstårta beställer och tar ni med så hjälper vi till med serveringen, 45 kr/kuvert