

Fest- och bröllopsmeny

Höst/Vinter

Förrätter

Soppa på svamp från Östragärdegård i Sätilla med svampcrème och krutonger

Confiterad rotselleri med carpaccio på betor, pumpacrème och kålrabbiblomma

Toast Skagen toppad med löjrom och picklad rödlök

Gravad röding med blomkålscrème, kantareller och lingonvinägrett

Varmrätter

Halstrad torskrygg med parmesansås, potatis- och Västerbottensostpuré samt variation på betor

Ankbröst med rödvin- och apelsinsås, potatisterrin och persiljerotscrème samt svartrot och shiitake

Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med rödvinssås, potatisterrin och kålrotscrème samt confiterad lök och kantareller

Desserter

Vit choklad- och mascarponepannacotta med hjortrongelé och minimaränger

Bakat höstäpple med mandel serveras med vaniljmousse och dulceycrème

Mörk chokladfondant "Valrhona" med passionsfruktscurd och rårörda bär samt mandelsmulor

Vi använder choklad från Valrhona som är både ekologisk och Fairtrade

Har ni egna önskemål så diskuterar vi självklart fram en meny som passar er
Sällskapet enas om en och samma meny
Önskar ni specialkost, låt oss veta vid bokning