

Bröllopsmeny

Förrätter

Räk- och kräftbakelse toppad med tångkaviar och dill

Krämig Burrata med tomattartar, tryffelolja och färsk basilika

Antipastitallrik med tunnskivad svensk Coppa toppad med ruccolasallad, hyvlad parmesan, rostade pinjenötter samt citronklyfta. Serveras med grissini

Varmrätter

Lågtempererad hjortrygg, serveras med potatiskaka, cognac- och pepparsås, picklade kantareller, friterad grönkål samt säsongens primörer

Halstrad fjällröding med champagnesås, fänkålssallad med citron och dill samt säsongens primörer

Helstekt oxfilé med potatisterrine med smak av parmesan. Serveras med rödvinssky samt säsongens primörer

Dessert

Hallon och champagnedessert med brynt smörkaka och torkade hallon

Trippel chokladpannacotta med kristalliserad mörk choklad och rommarinerade bär

Citrontartlett med italiensk maräng och halloncouli