

Konferensmiddag

Menyvalet gäller för samtliga i sällskapet.

2-rätter. 263 kr inkl. moms

3-rätter. 332 kr inkl. moms

Förrätter:

Hotellens kräftsoppa med vitlöksbröd

Cheviche på tonfisk smaksatt med sesam och limes serveras med svartvitlöksemoulsion

Sallad på bresaola serveras med färskostcreme samt marinerad tomat

Skagenröra med kräftstjärtar och räkor, serveras med citronmarinerad blomkål samt smörstekt toast

Morotssallad på bakad morot, citronvinägrett samt purjomajo och crunch

Varmrätter:

Rödingfilé med sås på purjolök & vitt vin serveras med dillslungad potatis samt smörsauterade sockerärter

Rödtunga serveras med citronveloté samt ugnsbakad blomkål, tryffelmajoj & puffad potatis

Ugnstrostad blomkål med sauterade bönor samt tryffelmajoj & crunch

Helstekt fläskfilé serveras med rostad vitlökssås samt brynt smör bakad potatis & baconsparris

Svensk ryggbiff med chili & vitlökscreme samt en bbqrelish på rotfrukter & grillad tomat

Långbakad svensk högrev serveras med svampragu samt potatispuré smaksatt med prästost, bakad beta

Desserter:

Bourbonvaniljglass samt mangosorbet serveras med curry och citron vinägrett och smörstekt sockerkaka

Mjolkchoklad och baileys pannacotta serveras med färska bär

Nötbrownie med lättvispad grädde och hallon

Citron och vallmokaka serveras med blåbärsparfait