



Bröllops
MENY



GÄSTIS
- hotell & restaurang -



BRÖLLOPSMENY 1

FÖRRÄTT

Lättrökt röding med blomkålspuré, dill- och gräslökskräm,
rotfruktskrisp samt krasse

VARMRÄTT

Rosastekt kalvrygg, liten wallenbergare, serveras med
primörer efter säsong, calvadossky samt potatiskaka med timjan

DESSERT

Brynt vit chokladmousse med hallonsorbet,
hallon och chokladsmulor

735 kr/p

VINREKOMMENDATION

CHAMPAGNE

Grand Cru Francois Dauvergne Brut Prestige Pinot noir
+ 220 kr

MOUSSERANDE VINER

Prosecco Superiore DOCG brut Glera + 99kr
ALT.

Dotta Spumante Rosé Incrocio Mansoni + 130 kr

Gruss Vigneron a Eguisheim VEGAN 2019 Pinot Gris

Idomi Chianti Rufina (DOCG) Eko 2020 Sangiovese

Brachetto d'Acqui (DOCG) Brachetto

420 kr/p 1 glas/sort





BRÖLLOPSMENY 2

FÖRRÄTT

Krämig jordärtskockssoppa med tartar på kräfta och äpple,
serveras med friterad svartrot samt körvel

VARMRÄTT

Lättrimmad torsk ilé med syrad kål och vinkokt sid läsk,
serveras med vit choklad beurre blanc samt friterad svartrot
och dill

DESSERT

Variation på choklad, glass, mousse och kaka,
serveras med hallon och maräng

725 kr/p

VINREKOMMENDATION

CHAMPAGNE

Grand Cru Francois Dauvergne Brut Prestige Pinot noir
+ 220 kr

MOUSSERANDE VINER

Prosecco Superiore DOCG brut Glera + 99kr
ALT.

Dotta Spumante Rosé Incrocio Mansoni + 130 kr

Karl Pfaffmann Riesling Kirchenstück Selection

VEGAN 2020 Riesling

Karl Pfaffmann Spätburgunder 2018 Pinot Noir

Moscato d'Asti Moscato bianco

420 kr/p 1 glas/sort





BRÖLLOPSMENY 3

FÖRRÄTT

Halstrad pilgrimsmussla och röding, örtkräm,
blomkålscrudité, sparris, picklad lök och smörgåskrasse

VARMRÄTT

Rosastekt ox ilé med ragu på högrev, potatiskaka,
primörer efter säsong, friterad lök, Madeirasås och körvel

DESSERT

Tonkabönsglass med ekologisk vanilj, serveras
med chokladmousse, rabarber och kardemummasmulor

775 kr/p

VINREKOMMENDATION

CHAMPAGNE

Grand Cru Francois Dauvergne Brut Prestige Pinot noir
+220 kr

MOUSSERANDE VINER

Prosecco Superiore DOCG Brut Glera + 99 kr
Alt.

Dotta Spumante Rosé Incrocio Mansoni + 130 kr

Riesling Burgreben 2018 Riesling

NV - Rosignol Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignola

Karl Pfaffman Riesling Auslesse 2017 Riesling

420 kr/p 1 glas/sort





BRÖLLOPSMENY 4

FÖRRÄTT

Hjorttartar, 63-gradigt ägg, svamppuré, brynt smör,
friterad lök och körvel

VARMRÄTT

Tuppballotine, hummer, confiterad morot, tryffelsky,
puré på potatis och prästost samt vattenkrasse

DESSERT

Blåbärskaka, champagnesorbet, chokladsmulor,
sockerkristall och brynt vit choklad

765 kr/p

VINREKOMMENDATION

CHAMPAGNE

Grand Cru Francois Dauvergne Brut Prestige Pinot noir
+ 220 kr

MOUSSERANDE VINER

Prosecco Superiore DOCG Glera + 99 kr

ALT.

Dotta Spumante Rosé Incrocio Mansoni + 130 kr

Rosso di Montalcino DOCG 2019 Sangiovese Grosso

Barbera d'Alba DOC Superiore 2017 Barbera

Moscato d'Asti Moscato bianco

415 kr/p 1 glas/sort





BRÖLLOPSMENY 5

FÖRRÄTT

Halstrad pilgrimsmussla, ostronvelouté, friterad lök,
krasse och körvelolja

VARMRÄTT

Rosastekt oxfilé med ragu på oxkind, vinbaserad murkelsås,
hummer, hasselnötter, babymorot, inkokt lök och örter

DESSERT

Mörk chokladmousse med rostade pistagenötter, rosé-
champagnesorbet, hallon i variation, nötkräm och sockergarnityr

795 kr/p

VINREKOMMENDATION

CHAMPANGNE

Grand Cru Francois Dauvergne Brut Prestige Pinot noir
+ 220 kr

MOUSSERANDE VINER

Prosecco Superiore DOCG Brut Glera + 99 kr
ALT.

Dotta Spumante Rosé Incrocio Mansoni + 130 kr

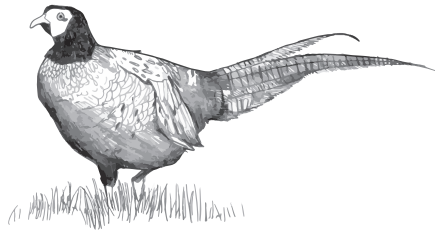
Domaine des Marronniers Chablis VEGAN Chardonnay

Monferrato Rosso DOC Celle 2013 Cabernet Sauvignon

Brachetto d'Acqui DOCG Brachetto

450 kr/p 1 glas/sort





BRÖLLOPSMENY TILLVAL & TILLTUGG

Lämpligt att ha mellan varmrätt och dessert,
alternativt till välkomstdrinken.

TILLVAL

Tre sorters lokala ostar, marmelad och hårt bröd

165 kr/p

TILLTUGG

Potatis med rom, rödlök och syrad grädde

45 kr

Spickeskinka med tryffelsmaksatt färskost

45 kr

Lagrad prästost med inkokt rabarber

45 kr

Smördeg med parmesan

35kr

Räka med dill- och chilikräm

55 kr

Sotad kryddig ryggbiff med salladslök

55 kr

Rökt tupp med gulbeta och pepparkräm

65 kr

