

Bröllopsmeny

Förrätt

Fylld Laxcylinder på salladsbädd med citrusvinegrett
90.-

Carpaccio på portergravad Oxfile,
serveras med hyvlad parmesan och rostade pinjenötter
110.-

Nordisk tapastallrik ”Över land och sjö”
/ Løjrom Classic / Lammrostbiff med pumpakräm / Kallrökt lax med hjortronröra /
Västerbottenost med tomat & rödlöksmarmelad / Älgkorv med rårörda lingon /
120.-

Lufttorkad Serranoskinka på hembakad grissini serveras med melontzatziki
90.-

Huvudrätt

Grillade Lammracks med balsamicosky och karamelliserade rotfrukter,
serveras med örtsallad
210.-

Pepparrullad Oxfile med portvinsstuvade kantareller,
serveras med råstekt potatis.
230.-

Halstrad fjordlax med hummersås,
serveras med potatiskaka smaksatt med västerbottenost.
200.-

Ugnstekt Majskyckling med rostad paprikasås, serveras med knaperstekt
sidfläsk och grillad mandelpotatis.
190.-

Dessert

Gino, färsk frukt gratinerad med vit choklad, serveras med vaniljglass
90.-

Crème Brûlée
80.-

Kökets egen chokladmousse i mörk och ljus variant
serveras med inlagda körsbär.
90.-

Vaniljpannacotta med passionsfrukt, serveras med fruktsalsa
80.-