

KONFERENSMIDDAG V 11

Middagen består av förrätt, varmrätt och en liten dessertbuffé.
Vi har alltid ett vegetariskt samt light alternativ.

**Dessa beställer du när du väl är på plats,
före kl. 15.00 samma dag.**

Till middagen finns ett färdigt vin- eller dryckesförslag från vår sommelier men du är självklart välkommen att botanisera i vår vinlista för att hitta egna favoriter!

- Må 12/3 **Förrätt:** Skummad hummersoppa med tryffel och grön ärtpuré
Vin: Künstler, riesling
Varmrätt: Kalvmedaljonger med syltat päron, roquefortcrème och mustig sherrysås
Vin: Passo Sardo
Vegetarisk förrätt: Rostad paprika med pesto, örtolja och kryddsallad
Vegetarisk varmrätt: Salviastekt aubergine med broccoli och salviasås
- Ti 13/3 **Förrätt:** Spansk lufttorkad skinka med klyftad citrusmarinerad avokado, ljummenparris och örtagårdsdressing
Vin: Chianti Pugliano
Varmrätt: Ugnstekt Norsk torskrygg med krabbfrikassé, palsternackspuré och vitvinsås
Vin: Jordan, chardonnay
Vegetarisk förrätt : Grönsaksbuljong med tofu
Vegetarisk varmrätt : Rotfruktskytt med grillad tomat
- On 14/3 **Förrätt:** Sallad på skaldjur, ingefära, örtgratinerad mussla, rödlök och hyvlad parmesan
Vin: Binz Bratt, rielsing
Varmrätt: Ketjap manis marinerad ryggbiff med ostronskivling, späd salladslök och portvinsås
Vin: Colombia Crest H3
Vegetarisk förrätt: Gratinerad blomkål med kokos
Vegetarisk varmrätt: Wokad tofu med ostronskivling
- To 15/3 **Förrätt:** Vilttatar med sikrom, riven pepparot, kryddsallad
Vin: Geil, pinot noir
Varmrätt: Laxfärsfylld bergtungaroulad med kräftstjärter och vitvinsås
Vin: Vila Maria, sauvignon blanc
Vegetarisk förrätt: Lättkokt svartrot med riven parmesan
Vegetarisk varmrätt: Zucchini-och champinjonspett med tomatsås

SMAKLIG MÅLTID!