

KONFERENSMIDDAG V 15

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 9/4 **Förrätt:** Rostad blomkålssoppa med halstrad pilgrimsmussla, örter och forellrom
Vin: Huber, grüner veltliner
Varmrätt: Rosastekt svensk oxfile med röd paprikaragu, vitlöksfärskost och mustig portvinsås
Vin: Lander Jenkins, cabernet sauvignon
Vegetarisk förrätt: Rostad blomkålssoppa med örter
Vegetarisk varmrätt: Grillad zucchini med linsgryta
- Ti 10/4 **Förrätt:** Kallrökt skinka i skivor med päron- och russinchutney, briebruschetta och liten spenatsallad
Vin: Apassimento
Varmrätt: Färsfylld bergtungaroulad med basilika och mozzarella, soltorkad tomat och vitvinsås, sparrisrisotto
Vin: Domaine Begude
Vegetarisk förrätt : Melonsallad med klyftad avokado
Vegetarisk varmrätt : Quornfile med sparris och rostad morot
- On 11/4 **Förrätt:** Skaldjurssallad med späd lök och rädisor, Rhode Islandsås och grillat surdegsbröd
Vin: Künstler, riesling
Varmrätt: Örtmarinerad kalvkotlett med shiitakesvamp, rostad jordärtskocka och gräddig örtagårdssås
Vin: Morgan Bay
Vegetarisk förrätt: Bakad tomat med honung
Vegetarisk varmrätt: Grönsaksspett med aioli och bakad potatis
- To 12/4 **Förrätt:** Oxcarpaccio med riven parmesan, rucola och picklad rödlök, brödkrutong
Vin: Borgogno
Varmrätt: Lättrimmad Norsk torskrygg med tryffelsmaksatt rotfruktspuré, grön sparris och mustig rödvinsås med smak av kräfta och dillfrön
Vin: Rött: Borgogno Vitt: Lander Jenkins chardonnay
Vegetarisk förrätt: Rostad paprika med picklad rödlök
Vegetarisk varmrätt: grönsaksgryta med bönor och linser

SMAKLIG MÅLTID!