

KONFERENSMIDDAG V 3

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
14/1
- Förrätt:** Färskrökt laxtartar med syrad färsk gurka, brödkrutong och krispig sallad
Vin: Geil, riesling
Varmrätt: Knaperstekt ankbröst med rostad palsternacka, nötter och sherrysås
Vin: Xavier, Cote de Rhone
Vegetarisk förrätt: Spenatsoppa med chili
Vegetarisk varmrätt: Grillade rotfrukter med tomatrisotto
- Ti 15/1
- Förrätt:** Rosastekt rostbiff i skivor med tryffelmajonäs och picklade grönsaker, kryddsallad
Vin: Morgan Bay
Varmrätt: Ugnsbakad hälleflundrafilé med skaldjursragu, dijonsenapsås och pressad potatis
Vin: Lander Jenkins, chardonnay
Vegetarisk förrätt : Saltbakad rödbeta med parmesan
Vegetarisk varmrätt : Örtstekt quornfilé med timjan
- On
16/1
- Förrätt:** Jordärtskockssoppa med grillad hummer och sötpotatischips
Vin: Künstler, riesling
Varmrätt: Svensk kalventrecoté med roquefortkräm, baconfräst champinjon och madeirasås
Vin: Passo Sardo
Vegetarisk förrätt: Vitlöksfräst champinjon med persilja
Vegetarisk varmrätt: Grönsaksspett med aioli
- To
17/1
- Förrätt:** Hjortinnanlår rökt, waldorfsallad och rostad valnöt med tranbärssirap
Vin: Borgogno
Varmrätt: Ugnstekt Torskrygg med sesamfräst sparris, kräftbuljong med dill och smörslungad potatis
Vin: Domain Begude
Vegetarisk förrätt: Avokadosallad med grönt
Vegetarisk varmrätt: Purjolöksgratäng med paprika