

# KONFERENSMIDDAG V 41

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  
9/10

**Förrätt:** Tryffelsmaksatt blomkålssoppa med kräftstjärter,  
riven västerbottenost

**Vin:** Huber, grüner veltliner

**Varmrätt:** Hjortkalvsnoisette med ostronskivling, späda morötter och  
mustig rödvinsås

**Vin:** Colombia Crest H3

**Vegetarisk förrätt:** Blomkålssoppa med tryffel

**Vegetarisk varmrätt:** Grillad zucchini med tofu och dijonsenapssås

Ti  
10/10

**Förrätt:** Kallrökt skinka från Vedum med gorgonzolabruschetta,  
russin-och päronchutney

**Vin:** Appassimento

**Varmrätt:** Ugnstekt piggvarfilé med vitlöksmusslor och vitvinsås smaksatt  
med saltorkad tomat och parmesan

**Vin:** Lander Jenkins, Chardonnay

**Vegetarisk förrätt :** Avokadosallad med pinjekärnor

**Vegetarisk varmrätt :** Linsgryta med sparris

Ons  
11/10

**Förrätt:** Chilimarinerade räkor med ingefärssalsa, koriander och  
wasabisallad med nudlar

**Vin:** Künstler, riesling

**Varmrätt:** Rosastekt oxrygg med champinjoner, paprikaragu och  
portvinsås

**Vin:** Domain Bousquet

**Vegetarisk förrätt:** Tomatpuck med lime

**Vegetarisk varmrätt:** Grönsaksspett med rödlök

To  
12/10

**Förrätt:** Oxcarpaccio med äpple, kapris och inlagd gurka,  
pepparrotsdressing, kryddsallad

**Vin:** Barbera Organico

**Varmrätt:** Spenatfylld rödtungafilé med laxrom, citronsmörsås, fänkål-och  
dillsallad

**Vin:** Chateau Begude

**Vegetarisk förrätt:** Aubergine med paprika

**Vegetarisk varmrätt:** Wokad quorn med broccoli

**SMAKLIG MÅLTID!**