

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
8/10

Förrätt: Krabbspuck toppad med löjrom, gräslök och citrusolja, liten kryddsallad

Vin: Geil, riesling

Varmrätt: Knaperstekt pärlhönsbröst med rostad trattkantarell, majs-och paprikapuré och svart vinbärssås

Vin: Appassimento, valpolicella

Vegetarisk förrätt: Rödbets-soppa med parmesan

Vegetarisk varmrätt: Paprikabakad quornfilé med chilisås

Ti
9/10

Förrätt: Lättrökt hjortstek med ljummen getost på kavring med syrlig aprikos-och citrusmarmelad

Vin: Pugliano, Chianti

Varmrätt: Ugnsbakad havskattfilé med sparris och morot, riven parmesan och vitvinsky

Vin: Gaba do Xil

Vegetarisk förrätt : Picklesbruschetta med spenatsallad

Vegetarisk varmrätt : Korianderstek grönsaksbiff med bönor

On
10/10

Förrätt: Skaldjursterrine med kallrökt lax och picklad syltlök, dill-och röd spetskålsallad

Vin: Geil, riesling

Varmrätt: Mandelstek Hjortytterfilé med brynt palsternacka, broccoli och mustig enbärssås

Vin: Colombia Crest H3, cabernet sauvignon

Vegetarisk förrätt: avokadosallad med linser

Vegetarisk varmrätt: Grillad aubergine med örter

To
11/10

Förrätt: Lammkarré i skivor med pestoquiche och örtdressing, mangoldsallad

Vin: Xavier, Cote de Rhone

Varmrätt: Halstrad långarygg med friterad ostronskivling, persiljesky och risotto

Vin: Domaine Begude

Vegetarisk förrätt: Tomatsoppa med timjan

Vegetarisk varmrätt: Kikärtsbiff med grillad halloumi

SMAKLIG MÅLTID!