

# KONFERENSMIDDAG V 24

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 11/6 **Förrätt:** Gräddig örtsoppa med spenat och crème fraiche, hembakt bröd  
**Vin:** Binz Bratt  
**Varmrätt:** Rosastekt kalvbiff med tomatiserad bearnaisesås, syrad palsternacka och mustig madeiraås  
**Vin:** Passo Sardo  
**Vegetarisk förrätt:** Örtsoppa med basilika  
**Vegetarisk varmrätt:** Rödbetsbiff med syrad palsternacka, persiljesås
- Ti 12/6 **Förrätt:** Lufttorkad skinka i skivor med inlagd getost, kryddsallad och brödkrutong  
**Vin:** Borgogno  
**Varmrätt:** Smörbakad bergtungafilé med parmesan, rostad fänkål och vitvinsås  
**Vin:** Künstler, rielsing  
**Vegetarisk förrätt :** Ljummen bruschetta med tomat och lök  
**Vegetarisk varmrätt :** Tofu med morotspuré
- On 13/6 **Förrätt:** Skaldjursquiche med soltorkad tomat, basilikafärskost, örtsallad och limeolja  
**Vin:** Jordon, chardonnay  
**Varmrätt:** Lammytterfilé med timjanfräst zucchini, rostad vitlök och gräddig örtsås  
**Vin:** Xavier, Cote de Rhone  
**Vegetarisk förrätt:** Rotfruktsquiche med morot  
**Vegetarisk varmrätt:** Gräterad broccoli med äpple
- To 14/6 **Förrätt:** Rostbiffsrulle fylld med pickles och dijonsenap, ruccola och haricots vertsallad  
**Vin:** Puglianico Chianti  
**Varmrätt:** Ugnsbakad laxfilé med hummerfrikassé, grön sparris och tryffelvitvinsås  
**Vin:** Lander Jenkins chardonnay  
**Vegetarisk förrätt:** Avokado med tomatsalsa  
**Vegetarisk varmrätt:** Grönsakslasagne med sparrissallad

## SMAKLIG MÅLTID!