

KONFERENSMIDDAG V 25

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 19/6 **Förrätt:** Limemarinerade räkor med tomat- och basilikabruschetta
Vin: Geil, riesling
Varmrätt: Oxfilé med rostade rotfrukter, jordärtskockspuré, mustig rödvinsås
Vin: Lander Jenkins, cabernet sauvignon
Vegetarisk förrätt: Limesparris med tomat och basilika
Vegetarisk varmrätt: Bakad aubergine och squash med linser
- Ti 20/6 **Förrätt:** Parmaskinka i skivor med rökt paprikafärskost, brödkrutong, kryddsallad
Vin: Borgogno
Varmrätt: Tryffelfärserat bergtungafilé med smörkokta sockerärter, vitvinsås
Vin: Gaba do Xil
Vegetarisk förrätt : Tomat och paprikakompott med oliver
Vegetarisk varmrätt : Tofugryta med curry och bönor
- On 21/6 **Förrätt:** Rimmad färsk lax med picklade grönsaker, dijonsenapsås och syrad gurka
Vin: Binz Bratt, riesling
Varmrätt: Örtstekt kalvmedaljong med sparrisragu, gräddig salviasås
Vin: Piemonte Barbera
Vegetarisk förrätt: Picklade grönsaker med dijon
Vegetarisk varmrätt: kryddig quornfilé med majs och selleripuré

SMAKLIG MÅLTID!