

KONFERENSMENY VÅREN 2024 | KONFERENSMIDDAG

MÅNDAG

Förrätt: Tonfisk, Brynt smör, kapris, risnudlar, salladslök, chili
Lundén Riesling, Tyskland, Rheingau 175:-

Varmrätt: Hjortrostbiff, Potatispuré, friterad parmesan brysselkål, tranbärssås
Morgon Côte du Py, Frankrike, Beaujolais 195:-

TISDAG

Förrätt: Gravad lax, sesam, kimchi, soja, wonton krisp
Stella Bella Chardonnay, Australien, Margaret River 159:-

Varmrätt: Svensk entrecôte, grillad broccolini, lättkonfiterad tomat, chili Demi-Glace, potatisterrin med Västerbottensost
Izadi Reserva, Spanien, Rioja 175:-

ONSDAG

Förrätt: Biffcarpaccio, parmesan, pinjenötter, silverlök, dijonmajonnäs, krasse
Dopff Pinot Gris, Frankrike, Alsace 175:-

Varmrätt: Pluma Iberico, sötpotatis, granatäpple, svartrot, konjaksås på äpple
Borgogno Langhe Rosso, Italien, Piemonte 190:-

TORSDAG

Förrätt: Kallrökt torsk, salsa verde, bakad äggula, pepparrot, rostade pumpafrön, purjolök
Jordan Inspector Péringuey Chenin Blanc, Sydafrika, Stellenbosch 159:-

Varmrätt: Bräserad oxkind, pancetta, palsternacka, grönkål, picklad rödlök
Les Parcelles de l'Herre Malbec, Frankrike, IGP Pays d'Oc 139:-

FREDAG

Förrätt: Burratina, bresaola, fikon, pistage, mâche sallad, krutonger, schalottenlökdressing
Izadi Selección Blanco, Spanien, Rioja 175:-

Varmrätt: Stekt röding, smörbakad purjolök, romsås, rostad mandel, pommes duchesse
Côtes du Rhône Blanc, Frankrike, Rhône 175:-

DESSERT

Peach Melba Pot – yoghurt, vanilj, persika, hallon och honung

Choklad sphere - Sockerkaka, grenadinkräm, mjölkchoklad