

Konferensmiddag, hösten 2026

Måndag

Förrätt **Skogssvampsoppa serverad med hembakat bröd och vispat brynt smör.**

Vinrekommendation: The Misfits, Sydafrika – 185 kr/glas, 725 kr/flaska

Varmrätt **Röding på norrländskt vis med pressad potatis.**

Vinrekommendation: Lundén, Tyskland – 175 kr/glas, 695 kr/flaska

Tisdag

Förrätt **Laxroulad med färskost och sikrom, picklad gurka, kaporis och kavringskrutonger.**

Vinrekommendation: Les Parcellaires de l'Herre, Frankrike – 149 kr/glas, 575 kr/flaska

Varmrätt **Lammrostbiff med morotspuré, timjanpotatis och rödvinssås.**

Vinrekommendation: Montes Reserva, Chile – 170 kr/glas, 675 kr/flaska

Onsdag

Förrätt **Klassisk Skagencanapé.**

Vinrekommendation: Lundén, Tyskland – 175 kr/glas, 695 kr/flaska

Varmrätt **Oxfile med röstipotatis, confiterade rotfrukter och pepparsås.**

Vinrekommendation: Borgogno Langhe Rosso Pinin, Italien – 190 kr/glas, 765 kr/flaska

Torsdag

Förrätt **Burratina med parmaskinka, fikon, pistagenötter, machésallad och krutonger.**

Vinrekommendation: Återkommer.

Varmrätt **Hjort tri-tip med rotselleripuré, svartrot, rödvinssås och salvia.**

Vinrekommendation: Elephant in the Room, Australien – 155 kr/glas, 595 kr/flaska

Fredag

Förrätt **Hjortcarpaccio med ruccola, bärbapris och parmesan.**

Vinrekommendation: Wongraven Alleanza Langhe Rosso, Italien – 165 kr/glas, 625 kr/flaska

Varmrätt **Pocherad kummel med brynt hollandaise, romanescopuré och fänkål.**

Vinrekommendation: The Misfits, Sydafrika – 185 kr/glas, 725 kr/flaska

Dessert

Alternativ 1 **Vit chokladpannacotta med mandelcrunch och bär.**

Alternativ 2 **Pavlova med äppelkompott, kolakräm och grädde.**