



Bröllop- och festmeny vår/sommar 2014

Förrätter

Terrin på kyckling från Tockafarmen med ramslök, Nyborgs rapsoljemajonnäs och krispigt skinn

Mälarlöjrom med syrad rödlök, västerbottensroyal, hängd gräddfil och surdegskrutonger

32s primörsallad med confiterad äggula i Nyborgs rapsolja, smulad Löfstaost och RC levain

Sashimi av gös från Mälaren/Hjälmaren med citrus, örtsallad och chili

Brynt kungskrabba från Norge med jordärtskocka, krabbsmör, tomat och syrad fänkål

Varmrätter

Rökt regnbåge från Piteå, Sigtuna/Gotlandssparris, spenat, äpple och citronhollandaise

Rimmad torsk med Rödbeta, sotad broccoli, räkor, brynt smör och pepparot

Lamm från Vålnäs gård med citron, dill, späda morötter och betor

Bbq beef av gårdskött med spetskål, yoghurt, chili, vitlök och "Dubbelbakad potatis"



Desserter

Färskostsemifreddo med Quinto mjölkchoklad,
salta mandlar och kolasås

Variation på jordgubbar
svartpeppar, basilika och vaniljglass

" Rabarberkräm med mjölk"
rabarberterrin, kardemummamjölkskum och mandelbiskvier

Ost från närliggande gårdar med nykokt marmelad och hästlimpa