
BRÖLLOPSMENYER

MENY 1

Eldade havskräftor, örtmarinerad gurka, sjökorall, torkade körsbärstomater och lättrokt majonnäs

Grillad piggvar, citronbakade svartrötter, skärböner, vaxböner, schalottenlök, dillslungad färskpotatis, grillad citron samt hummerhollandaise

Semifreddo med Baileys, kaffetryffel och browniebitar

MENY 2

Lågtempererad regnbågslax med citronbakad vit sparris, citrusemulsion, ramslök och regnbågsrom

Grillad oxfilé från familjen Snellman serveras med Pommes Anna, halstrad anklaver, rökt rotselleri, sotade böner, hyvlad svart tryffel och madeirasky

Variation av choklad med smaker av hallon, rödbetor och fläder

MENY 3

Hummersoppa med mousseline på pilgrimsmussla fylld med hummer serveras med gurka och ostronblad

Kalvrygg med gräddkokta murklor, smörstekt vit sparris, Pommes Anna smaksatt med Sveciaost samt smörad kalvsky

Fransk "fraisier" bakelse med jordgubbar och vaniljkräm

MENY 4 - VEGETARISK

Inkokt vit sparris med 63-gradigt ägg, brynt smörhollandaise, ramslök och parmesan

Mandelstekt blomkål, inkokt purjolök, kroppkaka fylld med Västerbottenost och svamp, brynt morotskräm, puffat ekologiskt bovete och tryffelbrynt smör

Pavlova med säsongens frukt och bär serveras med citroncurd

Våra menyer kan ändras beroende på säsong och tillgång på råvaror hos våra lokala producenter

VÅR GÅRD