



Bankettmeny

April - juni 2012

Förrätter

Rostad sparris med västerbottenomelett, picklade rotfrukter, tryffelaioli och en sallad på rädisor och krasse

Knäckebröd med laxvariationer – en tartar på kallrökt och gravad lax, dijonsenap och gräslök, en mousse på varmrökt lax, morot och lime samt kryddhalstrad lax med nässla och ingefära

Kycklingleverterrin och en sallad på mango, gurka och vårlök med sesamglaze samt färskost smaksatt med valnötter

Varmrätter

Halstrad, rimmad kolja med bakad fänkål och morötter, potatispuré smaksatt med kryddost samt en topping av örtmarinerade skaldjur

Lammentrecote med merquezkorv, färska bönor och gravad plommon-tomat serveras med ört- och vitlöksrostad färskpotatis och ramslökssmör

Glacerat ankbröst med honungsrostad palsternacka och morot serveras med en ragu på paksoi, sultanrussin och rökt sidfläsk och äppelsås

Desserter

Rabarberpannacotta med smultrongelé och lakritscrunch

Mousse på mörk choklad med hallonsås, färska hallon och kokosflarn

Vaniljmascarpone och lemoncurd varvas på en knaprig nötbotten och toppas med färska jordgubbar och mynta

Kombinera en meny utifrån rätterna ovan, samma för samtliga i sällskapet med undantag för specialkost. Antal gäster från 40 personer.

