

BRÖLLOPSMENY

Brudskål

Ett glas Philipponnat Royale Réserve brut,
serveras med chokladdoppade jordgubbar

Förrätter - 3 alternativ

Tartar på regnbåge från Åland smaksatt med dijonsenap, kapris och sardell,
serveras med fröknäcke, örtgrönt och crème fraiche

Tunt skuren grillad biff med försvenskad kimchi, hyvlad svecia och fylld kålrabbi

Räkor, pepparrot och äpple, serveras i en soppa på gurka och avokado

Varmrätter – 3 alternativ

Ugnsbakad torsk med krossad potatis, kräftor och dill,
serveras med mjukkockt ägg och brynt smörsås med ansjovis

Lättrökt oxfilé tournedos med balsamicosyrad vitlök och getostcrème
samt potatiskaka med rostade frön

Kronhjortinnanlår med sås "Magenta" och inlagda morötter,
serveras med potatispuré smaksatt med confiterad citron och tomat

Dessert

Chokladtryffel
Vilken är er favoritsmak?

Bröllopstårta – 2 alternativ

Marsipantårta

Blåbärsmousetårta

Kaffe

995 kr per person