

BRÖLLOPSMENY

Förrätter

Toast skagen med handskalade räkor på surdegsbröd med löjrom från bottenviken.

Carpaccio på innanlår, serveras med bakad rödbeta, balsamvinäger, torkad kapris och krutonger.

Långbakad confiterat anklår, serveras på en bädd av örter och hemmagjord plummonmarmelad.

Kryddig gazpacho på grön tomat serveras med ceviche alternativt en pico de gallo och hemmagjorda majschips.

Carpaccio på skivad rödbeta serveras med balsamvinäger, torkad kapris och krutonger.

BRÖLLOPSMENY

Huvudrätter

Helstekt kalventrecote serveras med potatiskaka, långbakad lök, cocktailtomater och rödvinssky.

Torskrygg serveras med smörslungad potatis, rökta räkor, dill och brynt smör.

Lammrostbiff serveras med svamprisotto, örtsallad och rosmarinsky.

Grillad sparris serveras med svamprisotto tomat och rosmarinsky.

Långbakad rotselleri och portabello serveras med solrosfrön och brynt smör.

BRÖLLOPSMENY

Efterrätter

Creme brulee med smak av tahitivanilj serveras med hemmagjord kompott på säsongens bär.

Pannacotta smaksatt med lime och stjärnanis serveras med mango och myntasallad, toppad med digestivecrunch.

Chokladfondant serveras med lingongrädde och chokladjord.

Friterad rostad donut serveras med vispad mascarponekräm samt kanel och äppelkompott.

VÄLJ OCH VRAKA

Kombinera själva genom att välja en förrätt, en varmrätt och en dessert.

Provsmakning av menyn sker i samband med bröllopsvisning av Reveljen tillsammans med övriga brudpar.