

Bröllopsmenyförslag Haganäs 2010

Drinktilltugg

Parmaskinka med tallegioost och ruccolasallad
Kallrökt regnbåge från Siljan med örtcrème på crostini
Sandwich med parmaskinka och ädelost
Nubberöra på mörkt bröd
Rökt struts från orten med getostkräm på Linköpingsknäcke

Förrätter

Mousetårta på varmrökt regnbåge från Siljan med kavring samt lime- och örtmarinerade räkor
Rödvinsmarinerad biffcarpaccio med parmesanmousse, torkade oliver och purjolöksaska
Löjromstoast med crème fraiche och röd lök
Rökt struts från orten med getostterinne samt primörsallad
Räk- och hummermousseline med halstrad pilgrimsmussla och limesmörsås

Varmrätter

Rimmad bakad fjällröding med rökt crème fraiche, forellrom, picklad gurka och potatispuré
Halstrad gös med vitvinsås och sparris, serveras med en ljummen potatissallad med smak av cidersenap
Kalventrecôte med primör- och parmaskinksknyte, potatis- och parmesanrösti samt rostad vitlökssky
Grillad Svensk oxfilé med sparris samt potatis- och västerbottenscrème, serveras med rödvinsås
Strutsfilé från orten med strutskåldolme, sötpotatis – och primörsallad samt rödvinsås

Desserter

Jordgubbar med bourbonvaniljglass
Mjölkchokladglass med ananas- och passionsfruktskompott
Halloncheesecake med rabarberkompott, hallonkaramell samt lime- och mascarponecrème
Liten vit chokladpannacotta med mjölkchokladmousse och hallon
Chokladtryffel (olika smaker), välj 1, 2 eller 3 st/p.p.

Kaffe och bröllopstårta 70 kr