

# Bröllopsmenyförslag Haganäs 2012

## **Drinktilltugg**

Crustad x 3: Örtmarinerade räkor

Blomkåls – och tryffelcrème

Rökt ren / struts med pepparrotsfärskost

Parmaskinksrulle med taleggiost och ruccola

Crostini med kallrökt regnbåge från Siljan och örtercrème

Toast med rökt ytterlår från Trönö och ädelost

Chèvrecrème med fikonmarmelad på knäcke

## **Förrätter**

Mousetårta på varmrökt regnbåge från Siljan med kavring  
samt chilimarinerade räkor

Tapas: Löjrom på gräslökspannacotta och rostat tunnbröd

Toast Skagen

Varmrökt regnbåge med västerbotten – och potatiscrème samt brynt smör

Parmasallad med citrusmarinerad melon, rostade pinjenötter, torkade oliver,  
parmesan samt balsamicosirap

Rökt struts från Borlänge med getostterrine och champagnevinegrette

Rimmad halstrad regnbågen från Siljan med smörkokt sparris, forellrom  
och gräslökshollandaise

## **Varmrätter**

Örtstekt lammytterfilé med en tomat – och spenattarte, parmesanmousse  
och rostad vitlökssky

Gödkalventrecôte med rostad sparris, potatis – och parmesan rösti  
samt rödvinssås

Torskrygg med räkfylld savoykåldolme, grön ärtsås, primörmorötter  
och färskpotatis

Stekt fjällröding med vit och grön sparris, havskräftssås  
samt potatis – blomkålspuré

Grillad svensk oxfilé med peppar – och honungsglaserade svartrötter,  
potatisbakelse, portvinssky samt rödvinssmör

## **Desserter**

Jordgubbar med vaniljglass

Halloncheesecake med rabarberkompott samt hallon – och limekaramell

Liten mjölkchokladmousse med passionsfrukt

Limeparfait med färska bär