



BRÖLLOPSMENYER 2018

I nedanstående priser så ingår även detta.

**Välkomstdrink, mousserande vin med ombjudning.*

**1 glas husets vin till förrätten*

**2 glas av husets vin till huvudrätten*

**Litet glas husets dessertvin*

**Bröllopstårta standard och kaffe*

**Tygdukar, linneservetter, porslin, våra levande blommor.*

**Ordentligt med personal.*

**Moms*

Lokalhyra tillkommer efter kl 23.00 senaste sluttid är 02.00, se under fliken övrigt.

Meny 1: pris 995kr

Carpaccio på regnbågsforell med bärkapris, salladslök och fetaostkräm

Serranolindad fläskfilé från Rocklunda gård med rödvinssås, primörer och chorizostekt potatis

Vaniljpannacotta med jordgubbssås och mandelcrunch

Meny 2: pris 1095kr

Lufttorkad skinka med melonsallad, saltrostade solroskärnor och hyvlad parmesanost

Bakad rödingfilé med blåmusselsås, rostad blomkål, samt potatispuré kryddad med rökt sej, vitlök och örter

Lakritsparfait med krossad turkisk peppar och hallonsås

Meny 3: pris 1195kr

Skagenröra på Sundbys grova toppad med löjrom

Stekt vildandsbröst med konjak- och gräddsås, säsongens primörer samt pommes Anna

Blåbärsterrin med mandelmjök blåbärsglass och vit choklad

Meny 4: pris 1295kr

Ägg Royal med löjrom, Västerbottenost, rödlök, gräslök och potatischips

Helstekt oxfilé med grönpepparskysås, jordärtskockspuré, primörer och potatistopp

Mjölchokladbavaroise med mango, passionsfrukt, kaksmulor och riven vit choklad

SKROLLA NER FÖR FLER FÖRSLAG

FÖRSLAG PÅ ALTERNATIVA MATRÄTTER

ÖNSKAR NI KOMMA MED EGNA FÖRSLAG ELLER ÄNDRA I VÅRA, HÖR GÄRNA AV ER

Förrätter:

- *Mozzarella caprese. *Gjord på Svenska Vikentomater och buffelmozzarella. Serveras med surdegsbaguette och olivolja. VEGETARISK*
- *Sundbys S.O.S. (Smör, ost & sill) 3 olika sillinläggningar med Västerbottenost och spisbröd
- *Rökt laxmousse på kavring med äpple, pepparrot och krasse
- *Laxtartar med kapris på en bädd av jungfrusallad med pepparrot, dill och citronvinnägrette
- *Smörsteka pilgrimsmusslor med blomkålspuré, kryddkrasse samt chips av lufttorkad skinka
- *Kalvcarpaccio med fårost, bärkapris och rostade pinjenötter
- *Hjortcarpaccio med västerbottenkräm, frostnypta lingon och syltad svamp
- *Oxfilecarpaccio med hyvlad parmesan, ruccola, rödlök, olivolja och svartpeppar

Varmrätter:

- *Saltbakad rotselleri med svampragu och örtslungade primörer VEGETARISK
- *Halstrad hälleflundra med citronsås, primörer, knaperstekt chorizo och pommes duchesse
- *Ångad torskrygg med hummersås, primörer och kokt potatis
- *Smörstekt gösfilé med fänkålsallad, Pernodsås och vinkokta rotfrukter
- *Bakad forell med pocherat ägg, hollandaisesås, grön sparris och dillslungad potatis
- *Pocherad kummelfilé med kapris, pepparrot, brynt smör samt betor och potatis
- *Stekt majskycklingbröst med gröna bönor, parmesanstuvad spetskål, kycklingsky samt klyftpotatis
- *Helstekt kalvytterfilé med bakad tomat, haricôts vertes, bearnaisesås och örtslungad potatis
- *Lammrostbiff med rosmarinsky, getostkräm samt rostad potatis med rödbetor
- *Lammytterfilé med lammsky, lökragu samt potatis- och palsternackspuré
- *Helstekt ryggbiff med pepparsås, gröna bönor, rödvinskockt schalottenlök och pommes chateau
- *Nattbakad fläksida från Rocklunda gård med stekta äpplen, skysås och örtig potatispuré
- *Helstekt oxfilé med madeirasky, tryffeldoftande bönor och råstekt potatis

Efterrätter:

- *Tre sorters Svenska gårdsostar med marmelad och kex
- *Hallonpannacotta med lakritssås och kaksmulor
- *Fläderpannacotta med rårörda hallon och rostad mandel
- *Vaniljglass med maräng och färska jordgubbar (endast sommar månader)
- *Moccamousse med konjaksgrädde och pistageströssel
- *Varm chokladkaka med flädergelé och hallonsorbet
- *Blåbärscheesecake med bärsås och mynta
- *Terostad ananas med vanilj- och romparfait
- *Chokladtryffelsterne med apelsin och vispgrädde