



# *Bröllopsmeny 2020*

*För de tillfällen som kräver en inramning utöver det vanliga, saknar Pelarsalen med sin magnifika plafondmålning av Louis Jean Desprez sitt motstycke i Göteborg.*

*Nedan finner ni våra bröllopsmenyer, men självklart ordnar vår erfarna köksmästare även annat om ni så önskar. Tveka inte att höra av er om ni har några frågor!*

*Nedanstående priser gäller för minst 40 personer – övriga önskemål på förfrågan.*



## ***Förrätter***

*Skaldjursbakelse i cylinder på rågbröd, toppad med löjrom*

\*\*\*

*Parmaskinka knyten fyllda med Kvibille ädelost-crème, fikön, ramslöksvinägrett och ärtskott*

\*\*\*

*Lättblancherad vit sparris med löjrom, crème fraîche och hackad rödlök*

## ***Huvudrätter***

*Rosasteckt hängmörad oxfile med pommes Anna, grillad grön sparris,*

*confiterade plommontomater samt rödvinsreduktion*

\*\*\*

*Halstrad, lättrimmad torskrugg på variation av bönor, pancettasmaksatt potatispuré samt champagneskum*

\*\*\*

*Ugnsbräserverad majskvicklingfile från Bjäre serveras med prästostsmaksatt potatisbakelse,  
picklad rättika samt balsamicoreduktion*

## ***Dessерter***

*Crème brûlée, med säsongens bär, granatäpple & blodapelsin*

\*\*\*

*Trilogi på chokladmousse på browniebotten med sallad på jordgubbar och mynta*

*Tre rätter - 945,-/p*

## *Vickningsmeny*

*Serveras på buffé*

*Pytt i panna med ägg och rödbetor samt knäckebröd, smör och ost*  
85,-/p

*Jansons frestelse, prinskorv, köttbullar, knäckebröd smör och ost*  
85,-/p

*Wienerkorv i bröd med senap, ketchup och rostad lök*  
45,-/p

## *Tilltugg*

*Fruktfat; blandad frukt inkl. melon, jordgubbar, physalis, ananas m.m.*  
*Två sorters chips, ostbågar, salta pinnar samt två sorters choklad*  
65,-/p

## *Till välkomstdrinken*

*Chokladfontän – Pris på förfrågan*

*Tre snittar 89,-/p*