



Bröllopsmeny 2021

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 champagnesfum

*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