



Vinterbröllop

Meny och dryckesförslag

Välkomstmingel

Skagenkanapé

Bolet, brut Cava, Spanien

Cavan är vackert gyllene med en tät ström av fina bubblor. Doften är ren och frisk med vita blommor och nypressade toner av lime. Smaken är torr, frisk och elegant med perfekt balans av fräsch syra och fina bubblor

Förrätt

Sotad Fröya lax med blomkål, citronette, örter och forellrom

Tomasetti vino Bianco, Marche Italien

Vinet har en klar ljusgul färg och en doft som är inbjudande och aromatisk av tropiska toner och mogen citrus. Smaken är fruktig och intensiv av passionsfrukt, färsk citrus, päron och lite svartvinbärsblad.

Varmrätt

Kryddstekt hjortrostbiff, rostad butternutpumpa, rotselleri, tryffelpotatis och smörad viltsky

Quinta de Chocopalha Tinto, Portugal 2013

Doften är stor och koncentrerad av mogen frukt, mörka bär och en aning blommighet. I smaken hittar man mogna plommon, choklad, peppar, vanilj från fatlagringen och dessutom lite rökighet.

Dessert

Yoghurtmousse med äppelfluid, inkokta hjortron och karamelliserad vit choklad

Valokki, Ainoa Winery, Hollola, Finland 2022

Vinet har en fin ljus citrongul färg och doftar förföriskt av fläderblom, passionsfrukt, kaprifol och mandarinskal. Smaken är exotiskt söt med toner av färsk aprikos, fläder och nektarin.

Tårta

För bröllopstårta samarbetar vi med Daniel Roos. Vi ordnar med beställning, framdukning och servering.

Kostnaden, 135kr per bit, är ej medräknad i menypriset. Vill man ta med egen tårta går även det utmärkt.

Menypris 675kr

Dryckespaket 375kr