



## **Konferensmeny vecka 49**

<b>Måndag</b> 4/12	<b>Lunch</b>	<i>Kokt pepparrotskött med buljongpotatis</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Sparrissoppa med ostbröd</i> <i>Rek vin: Flat Roof Manor Pinot Grigio -12 390:-</i> <i>eller Hunter's Riesling -09/-13, Marlborough 420:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Torsk &amp; hälleflundra loins med ugnsbakad spetskål och brynt smör</i> <i>Rek vin: Flat Roof Manor Pinot Grigio -12 390:-</i> <i>eller Hunter's Riesling -09/-13, Marlborough 420:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Chokladparfait med vaniljcrème</i>
<b>Tisdag</b> 5/12	<b>Lunch</b>	<i>Svensk gårdskyckling med persiljesås och fettuchini</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Hemlagad skaldjursterrin med fänkålsbröd</i> <i>Rek vin: Julie Riesling -13, Reichrat von Buhl, Ekologisk 490:-</i> <i>eller Oyster Bay Sauvignon Blanc -14, Marlborough 560:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Kalvnoisetter med portvinsstuvade champinjoner</i> <i>Rek vin: Christmann SpätburgunderTroocken -08, Pfalz 540:-</i> <i>eller Hunters Pinot Noir -13, Marlborough 590:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Citrontårta med hallonsorbet</i>
<b>Onsdag</b> 6/12	<b>Lunch</b>	<i>Boeuf Bourguignon med pilaffris</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Bresaola med pesto och parmesanmousse</i> <i>Rek vin: Lagar de Bouza -13, Rias Baixas, Albarino 390:-</i> <i>eller Southern Right Sauvignon Blanc -12 460:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Fiskmosaik på grönsaksbädd med saffranscrème</i> <i>Rek vin: Lagar de Bouza -13, Rias Baixas, Albarino 390:-</i> <i>eller Southern Right Sauvignon Blanc -12 460:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Vaniljpannacotta med smul och myltade bär</i>
<b>Torsdag</b> 7/12	<b>Lunch</b>	<i>Ärtsoppa med fläsk och varm punsch, pannkakor med sylt och grädde samt ostbricka</i>
<b>Middag</b>		<i>Johannesbergs Slott stora julbord</i>
<b>Fredag</b> 8/12	<b>Lunch</b>	<i>Slottets fiskgratin</i>