



Konferensmeny vecka 3

Måndag 15/1	Lunch	<i>Glacerad kassler med persiljepotatis, äppelmos och rödvinssås</i>
Middag	Förrätt	<i>Consommé Royal och färskostbröd</i> <i>Rek vin: Nals Magreid Pinot Bianco-13, Alto Adige, Italien 420:-</i> <i>eller Oyster Bay Sauvignon Blanc-14, Marlborough, Nya Zeeland 560:-</i>
	Varmrätt	<i>Smörstekt röding med spenat och vitinsås</i> <i>Rek vin: Nals Magreid Pinot Bianco-13, Alto Adige, Italien 420:-</i> <i>eller Oyster Bay Sauvignon Blanc-14, Marlborough, Nya Zeeland 560:-</i>
	Dessert	<i>Björnbärsparfait</i>
Tisdag 16/1	Lunch	<i>Bitok á la Russe med potatismos</i>
Middag	Förrätt	<i>Gravad lax med senapssås och rågrödsbulle</i> <i>Rek vin: Gewurtztraminer Classic -13, Hugel & Fils, Alsace, Frankrike 620:-</i> <i>eller Palais Kesselstadt Riesling Trocken -10, Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland 590:-</i>
	Varmrätt	<i>Filébiffsteak á la Provence</i> <i>Rek vin: Valpolicella Superiore "Le Quare" Ripasso -14, Italien 590:-</i> <i>eller Southern Right Pinotage -14/15, Walker Bay, Sydafrika 660:-</i>
	Dessert	<i>Sorbettallrik</i>
Onsdag 17/1	Lunch	<i>Svensk gårdskyckling med örtsås och ris</i>
Middag	Förrätt	<i>Prosciutto med tomat, pesto och olivbröd.</i> <i>Rek vin: Beaujolais Villages Cuvée de l'Ermitage -12, Gamay, Frankrike 390:-</i> <i>eller Ruperpan Valpolicella Superiore -13/-14, Corvina Veronese, m.fl. Ekologisk, Italien 690:-</i>
	Varmrätt	<i>Fisk och skaldjurspanaché med fänkål</i> <i>Rek vin: Lagar de Bouza -13, Rias Baixas, Albarino, Spanien 390:-</i> <i>eller Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-</i>
	Dessert	<i>Chokladparfait med vaniljcrème</i>
Torsdag 18/1	Lunch	<i>Ärtsoppa med fläsk och varm punsch, pannkakor med sylt och grädde samt ostbricka</i>
Middag	Förrätt	<i>Tre små sandwiches</i> <i>Rek vin: Weissburgunder, Reichsgraf von Kesselstadt, -13, Pinot Blanc, Tyskland 490:-</i> <i>eller Hunters Sauvignon Blanc -15, Marlborough, Nya Zeeland 490:-</i>
	Varmrätt	<i>Kalvmedaljong au four med pommes berny och kålrabi</i> <i>Rek vin: Hunters Pinot Noir -13, Marlborough, Nya Zeeland 590:-</i> <i>eller Badia a Colitibuono Chianti Classico -14, Ekologisk, Italien 690:-</i>
	Dessert	<i>Citronmousse med havreflarn</i>
Fredag 19/1	Lunch	<i>Gratinerad flundra med räkor</i>