



Konferensmeny vecka 6

Måndag 5/2	Lunch	<i>Bräserade kalvrullader i gräddsås</i>
Middag	Förrätt	<i>Kyckling consommé med lantbröd</i> <i>Rek vin: Laforet Bourgogne Blanc -15, Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankrike 560:-</i> <i>eller Lagar de Bouza -13, Rias Baixas, Albarino, Spanien 390:-</i>
	Varmrätt	<i>Fisk- och skaldjurssymfoni</i> <i>Rek vin: Laforet Bourgogne Blanc -15, Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankrike 560:-</i> <i>eller Lagar de Bouza -13, Rias Baixas, Albarino, Spanien 390:-</i>
	Dessert	<i>Vaniljglass med chokladsås</i>
Tisdag 6/2	Lunch	<i>Biff Lindström med stekt ägg och smörslungad potatis</i>
Middag	Förrätt	<i>Kräftmarmite med kesobröd</i> <i>Rek vin: Palais Kesselstadt Riesling Trocken -10, Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland 590:-</i> <i>eller Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-</i>
	Varmrätt	<i>Lammfilé provençale med haricovert</i> <i>Rek vin: Inédite, Corbières, Dom De la Cendrillon, Ekologisk, Frankrike 790:-</i> <i>eller Barossa Valley Estate -12, Shiraz, Australien 540:-</i>
	Dessert	<i>Tiramisu</i>
Onsdag 7/2	Lunch	<i>Kalvstek med örtagårdssås</i>
Middag	Förrätt	<i>Quiche Lorraine med gräslöksås</i> <i>Rek vin: Romain Duvernay Cotes-du-Rhone Villages, Millesime -10, Frankrike 420:-</i> <i>eller Nals Magreid Pinot Bianco -13, Alto Adige, Italien 420:-</i>
	Varmrätt	<i>Halstrad rödingfilé med paprikamousseline och sockerärter</i> <i>Rek vin: Flat Roof Manor Pinot Grigio -12, Sydafrika 390:-</i> <i>eller Nals Magreid Pinot Bianco -13, Alto Adige, Italien 420:-</i>
	Dessert	<i>Mangoparfait med smul</i>
Torsdag 8/2	Lunch	<i>Ärtsoppa med fläsk och varm punsch, pannkakor med sylt och grädde samt ostbricka</i>
Middag	Förrätt	<i>Laxrullad Maritim med morotsbröd</i> <i>Rek vin: Pieropan La Rocca Soave Classico -14, Garganega, Ekologisk, Italien 790:-</i> <i>eller Hunter's Riesling -09/-13, Marlborough, Nya Zeeland 420:-</i>
	Varmrätt	<i>Filé mignon black and white</i> <i>Rek vin: Coteaux des Travers Rasteau Réserve -11, Frankrike 560:-</i> <i>eller Ruberpan Valpolicella Superiore -13/-14, Ekologisk, Italien 690:-</i>
	Dessert	<i>Limeglassufflé</i>
Fredag 9/2	Lunch	<i>Äggpanerad torsk med remouladsås och kokt potatis</i>