



Konferensmeny vecka 16

Måndag 16/4	Lunch	<i>Slottstek med gräddsås och gele</i>
Middag	Förrätt	<i>Consommé med svamp och kyckling</i> <i>Rek vin: Hunters Sauvignon Blanc -15, Marlborough, Nya Zeeland 490:-</i> <i>eller Laforet Bourgogne Blanc -15, Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankrike 560:-</i>
	Varmrätt	<i>Fisk- och skaldjursvariation på grönsaksbädd</i> <i>Rek vin: Hunters Sauvignon Blanc -15, Marlborough, Nya Zeeland 490:-</i> <i>eller Laforet Bourgogne Blanc -15, Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankrike 560:-</i>
	Dessert	<i>Äppelkaka med vaniljglass</i>
Tisdag 17/4	Lunch	<i>Bitok a la russe med inlagd gurka</i>
Middag	Förrätt	<i>Sparrissoppa med knaperstekt kycklingbacon och lantbröd</i> <i>Rek vin: Castle Rock -11, Monterey County, Pinot Grigio, USA 440:-</i> <i>eller Julie Riesling -13, Reichrat von Buhl, Tyskland, Ekologisk 490:-</i>
	Varmrätt	<i>Halstrad hälleflundra med vitvinsås</i> <i>Rek vin: Castle Rock -11, Monterey County, Pinot Grigio, USA 440:-</i> <i>eller Julie Riesling -13, Reichrat von Buhl, Tyskland, Ekologisk 490:-</i>
	Dessert	<i>Lingonmousse med kardemummasmul</i>
Onsdag 18/4	Lunch	<i>Svensk gårdskyckling med semitorkade tomater och rostade rotfrukter</i>
Middag	Förrätt	<i>Friterad halloumi med granatäpple och rostade valnötter</i> <i>Rek vin: Reichsrat von Buhl, Riesling Trocken -16, Tyskland, Ekologisk 420:-</i> <i>eller Southern Right Pinotage -14/15, Walker Bay, Sydafrika 660:-</i>
	Varmrätt	<i>Tournedos Rossini</i> <i>Rek vin: Allacher Zweigelt Selektion -16, Österrike, Ekologisk 550:-</i> <i>eller Joel Garda Classico -14, Gardasjön, Gropelo Gentile/Mocasina, Italien 590:-</i>
	Dessert	<i>Chokladterriner med Sorbet på havtorn och Honeycomb</i>
Torsdag 19/4	Lunch	<i>Sotad torskrygg med ugnsbakad spetskål och brynt smör</i>
Middag	Förrätt	<i>Räksallad på slottets vis med smörfröbröd</i> <i>Rek vin: Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-</i> <i>eller Hunter's Riesling -09/-13, Marlborough, Nya Zeeland 420:-</i>
	Varmrätt	<i>Kalvytterfilé med sparris och örtagårdssås</i> <i>Rek vin: Southern Right Pinotage -14/15, Walker Bay, Sydafrika 660:-</i> <i>eller Ruberpan Valpolicella Superiore -13/-14, Italien, Ekologisk 690:-</i>
	Dessert	<i>Mandelkaka med amarettoparfait</i>
Fredag 20/4	Lunch	<i>Lättrökt lax med spenat och vitvinsås</i>