



Konferensmeny vecka 25

Måndag 18/6	Lunch	<i>Tafelspitz med persiljepotatis, pepparrotssås och äppelmos</i>
Middag	Förrätt	<i>Minestrone Milanese med parmesanbröd</i> <i>Rek vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, Ekologisk 620:-</i> <i>eller Pieropan Soave Classico -15, Veneto, Garganega/Trebbiano Eko/Bio 580:-</i>
	Varmrätt	<i>Smörstekt abborrefilé med kräftsås</i> <i>Rek vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, Ekologisk 620:-</i> <i>eller Pieropan Soave Classico -15, Veneto, Garganega/Trebbiano Eko/Bio 580:-</i>
	Dessert	<i>Pistageglass med rostad mandel</i>
Tisdag 19/6	Lunch	<i>Svensk gårdskyckling med örtsås och ris</i>
Middag	Förrätt	<i>Ceviche med smörfröbröd</i> <i>Rek vin: Castle Rock -11, Monterey County, Pinot Grigio 440:-</i> <i>eller Alte Reben -15, Riesling, torr, Mosel 610:-</i>
	Varmrätt	<i>Ankbröst med betor och primörer</i> <i>Rek vin: Moma Rosso -12/14, Emilia Romagna, Sangiovese/Cab.Sauvignon/Merlot 490:-</i> <i>eller Southern Right Pinotage -14/15, Walker Bay 660:-</i>
	Dessert	<i>Slottets desserttallrik</i>
Onsdag 20/6	Lunch	<i>Torskrygg med pepparrot och brynt smör</i>
Middag	Förrätt	<i>Sparris med lufttorkad skinka, ruccola och focaccia</i> <i>Rek vin: Julie Riesling -13, Reichrat von Buhl, Ekologisk 490:-</i> <i>eller Fürnkranz -16, Pulkautal, Sauvignon Blanc, Ekologisk 490:-</i>
	Varmrätt	<i>Halstrad gösfilé med savojkål</i> <i>Rek vin: Julie Riesling -13, Reichrat von Buhl, Ekologisk 490:-</i> <i>eller Fürnkranz -16, Pulkautal, Sauvignon Blanc, Ekologisk 490:-</i>
	Dessert	<i>Basilika parfait med jordgubbar</i>