



Konferensmeny vecka 43

Måndag 22/10	Lunch	<i>Tafelspitz med persiljepotatis, pepparrotssås och äppelmos</i>
Middag	Förrätt	<i>Minestrone Milanese</i> <i>Rek vin: Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-</i> <i>eller Flat Roof Manor Pinot Grigio -12, Sydafrika 390:-</i>
	Varmrätt	<i>Smörstekt Rödning med kräftsås</i> <i>Rek vin: Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-</i> <i>eller Flat Roof Manor Pinot Grigio -12, Sydafrika 390:-</i>
	Dessert	<i>Höstens äppeldessert</i>
Tisdag 23/10	Lunch	<i>Kalvjärpar med gräddsås och lingon</i>
Middag	Förrätt	<i>Sallad med rökt lax och senapsdressing</i> <i>Rek vin: Gewurtztraminer Classic -13, Hugel & Fils, Alsace, Frankrike 620:-</i> <i>eller Pieropan Soave Classico Calvarino -15, Garganega/Trebbiano, Italien, Bio 590:-</i>
	Varmrätt	<i>Lammrostbiff med chevrepotatis</i> <i>Rek vin: Southern Right Pinotage -14/15, Walker Bay, Sydafrika 660:-</i> <i>eller Fürnkranz Blauburger -17, Österrike, Ekologisk 550:-</i>
	Dessert	<i>Limepanacotta med hallonsorbet och kokos</i>
Onsdag 24/10	Lunch	<i>Biff Stroganoff med ris</i>
Middag	Förrätt	<i>Lufttorkad skinka med rucola och parmesanmousse</i> <i>Rek vin: Laforet Bourgogne Pinot Noir -15, Joseph Drouhin, Frankrike 550:-</i> <i>eller Fleurie -15, Hospice de Belleville, Joseph Drouhin, Beaujolais, Frankrike 650:-</i>
	Varmrätt	<i>Halstrad gösfilé med hollandaise</i> <i>Rek vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, Frankrike, Ekologisk 620:-</i> <i>eller Pieropan La Rocca Soave Classico -14, Garganega, Italien, Ekologisk 790:-</i>
	Dessert	<i>Slottets glasstillrik</i>
Torsdag 25/10	Lunch	<i>Ärtsoppa med fläsk och varm punsch, pannkakor med sylt och grädde samt ostbricka</i>
Middag	Förrätt	<i>Skagenkanapé</i> <i>Rek vin: Reichsrat von Buhl, Riesling Trocken -16, Tyskland, Ekologisk 420:-</i> <i>eller Allacher Heideboden, -15, Chardonnay/Pinot Blanc, Österrike, Ekologisk 490:-</i>
	Varmrätt	<i>Biffstek med ugnsbakad potatis</i> <i>Rek vin: Castallini Villa Puccini -14, Toscana, Sangiovese/Merlot, Italien 520:-</i> <i>eller Ruberpan Valpolicella Superiore -13/-14, Corvina Veronese, Italien, Ekologisk 690:-</i>
	Dessert	<i>Crème brûlée</i>
Fredag 26/10	Lunch	<i>Lax och torskrygg med persiljesås och kokt potatis</i>