



Konferensmeny vecka 45

Måndag 5/11	Lunch	<i>Bräserad rostbiff med örtagårdssås och inlagd gurka</i>
Middag	Förrätt	<i>Ungersk gulaschsoppa</i> <i>Rek vin: Barossa Valley Estate -12, Shiraz, Australien 540:-</i> <i>eller Badia à Colitibuono Chianti Classico -14, Italien. Ekologisk 690:-</i>
	Varmrätt	<i>Torskloins med savojkål och vitvinsås</i> <i>Rek vin: Southern Right Sauvignon Blanc -12, Sydafrika 460:-</i> <i>eller Pieropan La Rocca Soave Classico -14, Garganega, Italien, Ekologisk 790:-</i>
	Dessert	<i>Vit chokladmousse med flarn</i>
Tisdag 6/11	Lunch	<i>Kåldolmar med lingon och kokt potatis</i>
Middag	Förrätt	<i>Laxtartar med senapsdressing och dillbröd</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>Ryggbiff med tryffelsås och potatiskaka</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>Tryffelkaka med vaniljglass</i>
Onsdag 7/11	Lunch	<i>Citron- och örtbodykad kotlettrad med rostade grönsaker</i>
Middag	Förrätt	<i>Bresaola med parmesanmousse, rucicola och pesto</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 gös med pepparrot och brynt smör</i> <i>Rek vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, Frankrike, Ekologisk 620:-</i> <i>eller Reichsrat von Buhl, Riesling Trocken -16, Tyskland, Ekologisk 420:-</i>
	Dessert	<i>Chokladterriner med havtornsorbet och honeycomb</i>
Torsdag 8/11	Lunch	<i>Ärtsoppa med fläsk och varm punsch, pannkakor med sylt och grädde samt ostbricka</i>
Middag	Förrätt	<i>Toast Skagen</i> <i>Rek vin: Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-</i> <i>eller Julie Riesling -13, Reichsrat von Buhl, Tyskland, Ekologisk 490:-</i>
	Varmrätt	<i>Oxfile med svamp och pepparsås</i> <i>Rek vin: Nebbiole Langhe "La Bruciata" -12, Piemonte, Nebbiole, Italien 590:-</i> <i>eller Moma Rosso -12/14, Emilia Romagna, Italien 490:-</i>
	Dessert	<i>Kola paj med glass</i>
Fredag 9/11	Lunch	<i>Pocherad torsk med ägg och kapris</i>