

## Konferensmeny vecka 4

<b>Måndag</b> 21/1	<b>Lunch</b>	<i>Bräserad rostbiff med inlagd gurka</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Selleri och palsternacksoppa med bacon</i> <i>Rek vin: Fleurie -15, Hospice de Belleville, Joseph Drouhin, Beaujolais, Frankrike 650:-</i> <i>eller Southern Right Pinotage -15, Walker Bay, Sydafrika 660:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Gösfilé med hollandaisesås och räkor</i> <i>Rek vin: Pieropan Soave Classico Calvarino -15, Garganega/Trebbiano, Italien <b>Bio</b></i> <i>490:-, eller Veramonte, Sauvignon Blanc -15, Casablanca, Chile 450:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Amaretto parfait med mandelkaka</i>
<b>Tisdag</b> 22/1	<b>Lunch</b>	<i>Svensk gårdskyckling med tomatsås</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Slottets laxtartar</i> <i>Rek vin: Gewurtztraminer Classic -13, Hugel &amp; Fils, Alsace, Frankrike 540:-, eller Castle</i> <i>Rock -11, Monterey County, Pinot Grigio, USA 440:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Kalvnoisette med timjan och rostade rotfrukter</i> <i>Rek vin: Badia a Colitibuono Chianti Classico -14, Sangiovese/Canaiolo m.fl., Italien</i> <i><b>Ekologisk</b> 690:-, eller Laforet Bourgogne Pinot Noir -15, Joseph Drouhin, Frankrike</i> <i>550:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Citrontårta med hallonsorbet</i>
<b>Onsdag</b> 23/1	<b>Lunch</b>	<i>Boeuf Bourguignon med pilaffris</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Hjortsteksröra på kavring</i> <i>Rek vin: Hunters Pinot Noir -13, Marlborough, Nya Zeeland 590:-, eller Paul Jaboulet</i> <i>Parallèle 45 -15, Cotes-du Rhone, Frankrike 410:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Halstrad röding med örter och mandelpotatis</i> <i>Rek vin: Salentein Portillo -17, Sauvignon Blanc, Argentina 420:-, eller Pieropan Soave</i> <i>Classico -15, Veneto, Garganega/Trebbiano, Italien <b>Eko/Bio</b> 580:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Tiramisu</i>
<b>Torsdag</b> 24/1	<b>Lunch</b>	<i>Ärtsoppa med fläsk och varm punsch, pannkakor med sylt och grädde</i> <i>samt ostbricka</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Andalusisk fisksoppa med aioli</i> <i>Rek vin: Marqués de Riscal, Rueda, Verdejo, -16, Spanien <b>Ekologisk</b> 410:-, eller Chablis</i> <i>Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Oxmedaljong med café de paris smör</i> <i>Rek vin: Thomas McCormack, Petit Shiraz, USA 420:-, eller Givry, Bourgogne, Pinot</i> <i>Noir, -13, Frankrike 590:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Sorbettallrik med crisp</i>
<b>Fredag</b> 25/1	<b>Lunch</b>	<i>Lättrimmad torsk med persiljesås</i>