

## Konferensmeny vecka 7

<b>Måndag</b> 11/2	<b>Lunch</b>	<i>Bräserad rostbiff med örtagårdssås</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Jordärtskockssoppa</i> <i>Rekommenderat vin: Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-, eller Veramonte, Sauvignon Blanc -15, Casablanca, Chile 450:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Halstrad gösfilé med dill och räkor</i> <i>Rekommenderat vin: Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-, eller Veramonte, Sauvignon Blanc -15, Casablanca, Chile 450:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Slottets äppeldessert</i>
<b>Tisdag</b> 12/2	<b>Lunch</b>	<i>Pannbiff med lök och inlagd gurka</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Sallad på rökt lax med senapsdressing</i> <i>Rekommenderat vin: Hofstätter Pinot Grigio -17 Alto Adige, Italien 620:- eller Gewurtztraminer Classic -13, Hugel &amp; Fils, Alsace, Frankrike 540:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Lammrostbiff med örter och vitlök</i> <i>Rekommenderat vin: Castellini Villa Puccini -14, Toscana, Sangiovese/Merlot, Italien 520:-, eller Southern Right Pinotage -15, Walker Bay, Sydafrika 660:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Sorbettallrik</i>
<b>Onsdag</b> 13/2	<b>Lunch</b>	<i>Svensk gårdskyckling med rostade grönsaker</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Betor med Chevré och pinjenötter</i> <i>Rekommenderat vin: Hunters Pinot Noir -13, Marlborough, Nya Zeeland 590:-, eller Domaine Pardon -12, Beaujolais Villages, Frankrike 410:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Torskrygg med pepparrot och brynt smör</i> <i>Rekommenderat vin: Reichsrat von Buhl, Riesling Trocken -16, <b>Ekologisk</b>, Tyskland 420:- eller Castle Rock -11, Monterey County, Pinot Grigio, USA 440:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Vaniljglass med tryffel och choklad</i>
<b>Torsdag</b> 14/2	<b>Lunch</b>	<i>Ärtsoppa med fläsk och varm punsch, pannkakor med sylt och grädde samt ostbricka</i>
<b>Middag</b>	<b>Förrätt</b>	<i>Skaldjurs-soppa med rostad vitlök</i> <i>Rekommenderat vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, <b>Ekologisk</b>, Frankrike 620:-, Allacher Heideboden, -15, Chardonnay/Pinot Blanc, <b>Ekologisk</b>, Österrike 490:-</i>
	<b>Varmrätt</b>	<i>Helstekt biff med potatiskaka</i> <i>Rekommenderat vin: Ruberpan Valpolicella Superiore -13/-14, Corvina Veronese, m.fl. <b>Ekologisk</b>, Italien 595:-, Barossa Valley Estate -12, Shiraz, Australien 540:-</i>
	<b>Dessert</b>	<i>Cheesecake med jordgubbssås</i>
<b>Fredag</b> 15/2	<b>Lunch</b>	<i>Äggpanerad flundra med remouladsås</i>