

Konferensmeny 11

Måndag 11/3	Lunch	<i>Bräserade oxrullader</i>
Middag	Förrätt	<i>Jordärtskockssoppa med krasse</i> <i>Rekommenderat vin: Laforet Bourgogne Blanc -15, Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankrike 560:- eller Pieropan La Rocca Soave Classico -15, Garganega,, Italien Ekologisk 790:-</i>
	Varmrätt	<i>Smörstekt röding med citron och örter</i> <i>Rekommenderat vin: Laforet Bourgogne Blanc -15, Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankrike 560:- eller Pieropan La Rocca Soave Classico -15, Garganega,, Italien Ekologisk 790:-</i>
	Dessert	<i>Glass och sorbet tallrik med kola</i>
Tisdag 12/3	Lunch	<i>Torskrygg med rostad kål</i>
Middag	Förrätt	<i>Blomkålsterrin med citronconfit och räkor</i> <i>Rekommenderat vin: Veramonte, Sauvignon Blanc -15, Casablanca, Chile 450:- eller Hofstätter Pinot Grigio -17 Alto Adige, Italien 620:-</i>
	Varmrätt	<i>Kalvmedaljong med ugnsbakad rotselleri</i> <i>Rekommenderat vin: Paul Jaboulet Parallèle 45 -15, Cotes-du Rhone, Frankrike 410:- eller Ruberpan Valpolicella Superiore -13/-14, Corvina Veronese, m.fl. Italien Ekologisk 595:-</i>
	Dessert	<i>Passionsfruktstarte med kokossorbet</i>
Onsdag 13/3	Lunch	<i>Svensk gårdskyckling med fetaost och couscoussallad</i>
Middag	Förrätt	<i>Lufttorkad skinka med parmesanmousse, pesto och ruccola</i> <i>Rekommenderat vin: Badia a Colitibuono Chianti Classico -14, Sangiovese/Canaiolo m.fl., Italien Ekologisk 690:- eller Castallini Villa Puccini -14, Toscana, Sangiovese/Merlot, Italien 520:-</i>
	Varmrätt	<i>Halstrad gös med spenat och kräftsås</i> <i>Rekommenderat vin: Pieropan Soave Classico Calvarino -15, Garganega/Trebbiano Bio, Italien 490:- eller Salentein Portillo -17, Sauvignon Blanc, Argentina 420:-</i>
	Dessert	<i>Tiramisu</i>
Torsdag 14/3	Lunch	<i>Wallenbergare på rådjur med rostade rotfrukter</i>
Middag	Förrätt	<i>Slottets räksallad</i> <i>Rekommenderat vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, Frankrike Ekologisk 620:- eller Alte Reben -15, Riesling, torr, Mosel, Tyskland 610:-</i>
	Varmrätt	<i>Lammrostbiff med timjan och vitlök</i> <i>Rekommenderat vin: Le Palé Valpolicella Ripasso Superiore -14, Corvina/Rondinella/Molinara, Italien 590:- eller Retour au France -14, Cabernet Franc, Chinon, Frankrike Ekologisk 590:-</i>
	Dessert	<i>Bärparfait med crisp och hallonsås</i>
Fredag 15/3	Lunch	<i>Äggpanerad flundra med remouladsås</i>