

KONFERENSMENY VÅREN 2025 | KONFERENSMIDDAG

MÅNDAG

FÖRRÄTT: Västerbottenbakelse, löjrom, gräddfil, rostad purjolök, fröknäcke.
Protos Verdejo, Spanien 155 kr/glas

VARMRÄTT: Lammrostbiff, karamelliserad tomat- och rödlökskompott,
balsamico, oliver, confiterad timjanpotatis.
Côte-du-Rhône Villages - Vidal Fleury, Frankrike 166 kr/glas

TISDAG

FÖRRÄTT: Oxcarpaccio, wafu-vinägrett, sojaböner, vattenkrasse,
chilirostade sesamfrön.
Stemmari Pinot Noir, Italien 145kr/glas

VARMRÄTT: Röding, västerbottenduchesse, Sandefjordsås,
smör- och citronslungad svartrot.
Stella Bella Chardonnay, Australien 159kr/glas

ONSDAG

FÖRRÄTT: Burratina, parmaskinka, fikon, pistage, mâchesallad, krutonger,
schalottenlöksdressing.
Albia Rosé Italien 175kr/glas

VARMRÄTT: Grillad entrecôte, söt- och färskpotatisterrin, pepparsås,
confiterad tomat.
Borgogno Langhe Rosso Pinin, Italien 190kr/glas

TORSDAG

FÖRRÄTT: Gravad röding, sotad lax, viergesås, picklad gurka,
syltad rödlök, löjrom, krispig wonton.
Lundén Reisling, Tyskland 175kr/glas

VARMRÄTT: Hjortfinnanlår, rotsaksstomp, madeirasås,
friterade salviablåd, rostade betor.
Terra Magre Cabernet Franc, Italien 175kr/glas

FREDAG

FÖRRÄTT: Sashimi på tonfisk, miso-majonnäs, rostade sesamfrön,
picklad chili, risnudlar.
Dopff Pinot Gris Reserve, Frankrike 175kr/glas

VARMRÄTT: Oxfilé, skogssvampduxelle, spenat, smördegshakelse,
rödvinsås, potatiskrokett.
Pruno, Spanien 189kr/glas

DESSERT

Bakad chokladkräm med rom, körsbär och minimaräng.

Dulce de leche-cheesecake med saltad karamell.