

# **Festvåningsmeny**

## **Förrätter**

- Skagenröra med kallrökt lax och handskalade räkor serveras på rostad levainbröd med hackad rödlök och citron.
- Skivad oxfilé med parmesan, friterad kapris, tryffelmajonnäs och mixsallad
- Terrin på västerbottenost med cocktailtomater i olivolja och charlottenlök, inlagd svamp samt balsamicosirap

## **Varmrätter**

- Norsk fjordlax, vitvinssås på musslor, kräftstjärtar i gräslöksmajonnäs serveras med mandelpotatispuré
- Helstekt kalventrecote, ugnsbakade cocktailtomater, potatiskaka med parmesan och pepparrödvinsås
- Honungsglaserad butternutpumpa med stekt svamp, brynt smör och polentakaka

## **Desserter**

- Creme brulée med karamellcreme och inlagda bär
- Chokladpannacotta med sockrade hallon och karamelliserade hasselnötter
- Tiramisu i glasburk med riven choklad