



Bröllopsmenyer med vinpaket

Meny 1 Säsong maj-sep

Förrätt

Kallrökt laxballotine fylld med färskost och örter, ramslöksolja och forellrom

**Trimbach**

Frankrike – Alsace - Riesling

Varmrätt

Örtbakad kalvfilé med bordelaisesås, sommarens primörer, jordärtskockspuré serveras med svensk nypotatis

**Les Pierres Dorées**

Frankrike – Bourgogne – Pinot Noir

Efterrätt

Fläder- och yoghurtsorbet med hallon, björnbär, jordgubbar och mandelkaka

**Petit Guiraud**

Frankrike – Bordeaux – Sauternes – Graves -

Semillion – Sauvignon Bland

Meny 2 säsong oktober-februari

Förrätt.

Hummerravioli med gruyèreost, selleri, pärlök och dillolja

**Meursault 2015 - Henri Boillot**

Frankrike – Bourgogne - Chardonnay

Varmrätt

Brödstekt piggvar med skogens svamp, mandelpotatispuré, bakad lök, dill och bourgognesås

**Volnay 1<sup>er</sup> Cru les Chevrets 2015**

Frankrike – Bourgogne - Volnay - Pinot Noir

Efterrätt.

Vit chokladmousse med passionsfruktssorbet, chokladcrumble, harsyra och körvel

**Nicolas Feuillatte Brut Reserve**

Frankrike – Champagne - Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier

Meny 3 säsong helår

Förrätt.

Oxtartar med dragonmajonnäs, mandelpotatischips, cornichoner, örter och gruyèreost

**Delas – Crozes Hermitage « Les Launes »**

Frankrike – Rhône – Syrah

Varmrätt.

Variation på ekologisk majsckyckling med potatisfondant, selleripuré, smörad kycklingsky och syltade vinbär

**Pont de Gassac Rouge**

Frankrike - Languedoc-Roussillon

- Cabernet Sauvignon – Syrah – Merlot

Efterrätt.

Citronbavaroise med karamellkräm, frostade bär och valrhonachoklad

**Banyuls Grand Cru 2010**

Frankrike - Languedoc-Roussillon- Grenache



Meny 4 säsong höst

Förrätt.

Selleriknyten med svampbuljong, persiljeolja, färskost och syrad lök

**Crémant de Limoux Cuvée – Gérard Bertrand**

Frankrike – Crémant de Limoux – Chardonnay –

Chenin Blanc – Mauzac – Pinot Noir

Varmrätt.

Gnocchi med parmesancreme, gräslök, blomkål och rostad mandel

**Pago de los Capellanes Tinto Crianza**

Spanien – Ribera del Duero - Tempranillo

Efterrätt.

Björnbärsparfait med lakrits, vit choklad, körvel och dragon

**Petit Guiraud**

Frankrike – Bordeaux – Sauternes – Graves -

Semillion – Sauvignon Bland