



Vår- och Försommarbröllop

Meny och dryckesförslag

Välkomstmingel

Äggcrème med avruga kaviar, tryffel och krasse

Bolet, brut Cava, Spanien

Cavan är vackert gyllene med en tät ström av fina bubblor. Doften är ren och frisk med vita blommor och nypressade toner av lime. Smaken är torr, frisk och elegant med perfekt balans av fräsch syra och fina bubblor

Förrätt

Inkokt vit sparris med Kalix löjrom, ramslökscrème, maltcrisp och örter

Gysler Sandstein, Riesling, Tyskland 2018

. Fin och elegant doft av persika, päron och färsk mogen lime men även en touch av örtighet. Smaken är fruktigt och frisk och det här är en väldigt fint balanserad torr Riesling med frisk syra och en härlig mineralstruktur som ger vinet dess längd och förhöjer smakerna.

Varmrätt

Färserad vårkyckling med gräddiga toppmurklor, ramslöksprimörer, färskpotatis och smörad kycklingsky

Greywacke, Pinot Noir, Nya Zeeland 2017

En härlig doft av solmogna jordgubbar, hallon och björnbär med en elegant ton av lavendel och kryddnejlika. Vinet har en fin syra som vittnar om sval klimat. I smaken hittar man röda bär blandat med julkryddor och en lätt, angenäm rökighet.

Dessert

Bakad rabarber med gräddfilsglass, flädermarinerade jordgubbar och drömmar

Gagliasso Moscata D'Asti Duss, Italien 2018

Denna moscato har en otroligt inbjudande doft av smultron och mogen färsk lime med toner av vita blommor. Smaken är friskt läskande samtidigt som den har en mjuk sötma. Toner som framträder är druvor, färsk citrus, gröna äpplen och söta färska aprikoser. Ett gudomligt vin till sommarens efterrätter!

Tårta

För bröllopstårta samarbetar vi med Daniel Roos. Vi ordnar med beställning, framdukning och servering.

Kostnaden, 135kr per bit, är ej medräknad i menypriset. Vill man ta med egen tårta går även det utmärkt.

Meny pris 625kr

Dryckespaket 395kr