

TRE RÄTTERS MENY JUL

FÖRRÄTT

1

Burratina med bakade vikentomater, friterad kapris, marconamandlar, basilika och örtolja.

*2023 Chavin Rosè Organic
Côtes de Provence Frankrike*

2

Fänkålsgravad regnbåge med forellrom, friterad vårlök, brynt smöremulsion och ramslöksolja.

*2022 Riesling Quarzit Weingut Mehrlein
Rheingau Tyskland*

3

Sotad biff med inkokt kronärtskocka, picklad silverlök, krispig schalottenlök och parmesancreme.

*2023 Artesis Côte du Rhone
Rhône Frankrike*

VARMRÄTT

1

Smörslungade vårprimörer med mandelpotatiscreme, fänkålsrudité, parmesanskum och rostade pumpafrön.

*2022 Héritages Côtes du Rhône EKO
Rhône Frankrike*

2

Bakad rödingfilé med grön sparris, primörmorot, krispig potatis och sandefjordssås.

*2022 Secret de Lunès Chardonnay EKO
Languedoc-Rousillon Frankrike*

3

Helstekt kalvrygg med vit sparris, dragon- och ramslökssmör, potatisterrin och kalvsky.

2021 Hahn Pinot Noir Monterey USA

DESSERT

1

Crème Brûlée.

2

Fransk chokladkaka med vaniljkokta körsbär och hasselnötsmousse.

3

Citrustarte med sotad maräng, smördeg, hallon, vit choklad och mynta.

Minimum 50 personer
Ert val av meny gäller för hela sällskapet.

**Endast rekommenderade viner, säljs separat.*

Med reservation för ändringar.

