



## Bröllopsmeny 2018

### FÖRRÄTTER

Lidö värdshusröra, len kräft- och räkröra serveras på rostat lantbröd samt citron och dill

Laxtartar med gurka, vattenkrasse samt sojamajonnäs med sting och hyvlad brödkrutong

Kalventrecotecarpaccio serveras med kapris, parmesanost, citron samt persilja- och dillsallad

Grillad grön sparris serveras med örsallad, parmesanostcrème samt rostade pinjenötter

Löjrom serveras med smörstekt toast, rödlök, crème fraiche samt citron\*

### HUVUDRÄTTER

Smörstekt havsgös serveras med sommarbetor, knaperstekt bacon och kapris.

Rimmad Torskrygg med sparris samt hollandaisesås, forellrom och färskpotatis

Långbakad kalvrygg serveras med krämig risotto samt bakad plommontomat, oliver och gremolata

Helgrillad oxfilé Bourguignon med sidfläsk, svamp och picklad lök samt potatisbakelse och örter

### EFTERRÄTTER

Crème brûlée

Fläder och champagne pannacotta med marinerade jordgubbar

Chokladsymfoni - krämig chokladkaka, vit chokladmousse, tryffel samt färska bär och smul

Husets osttallrik med 3 sorters ost samt fikonmarmelad och knäckecksticks

Vi hoppas att ni utifrån denna meny ska kunna kombinera ihop en välsmakande måltid

Olle, Hugo & Jessica

\*tillägg med 50 kr/person