Bröllopsmenyer Vår & Sommar

Meny 1

Tartar på Gotländskt nötkött
med inlagda ramslöksknoppar, lagrad ostcréme,
picklad rödlök & brödkrutonger

Regnbågsforell
med musselskum & örtolja
serveras med vårens primörer

Mörk Chokladterrin
serveras med miso &-dulceycréme,
gravade pumpafrön & saltkaramellglass

Meny 2

Rågrillad grön Sparris
med hyvlad parmesan
& tryffelvinagrette toppad med frömüsli

Lammytterfilé
med vitlöksky och bakade tomater
serveras med ramslöksrisotto
på Gotländskt kulturspannmål
toppas med friterade örter

Basilikaparfait
med flädermarinerade jordgubbar
& svartpepparmaräng

Meny 3

Laxterrin
pepparrotssmaksatt färskostmousse i dillgelé
fylld med laxtartar och gotländsk gurka
serveras med primörvinaigrette och brödflarn

Ramslök- & oxmärgsöverbakad Ryggbiff
med pepparsky & smörslungade gotlandslinser
serveras potatisterrin smaksatt med
prästost & bakadtomatconcasse

Mandel-& kardemummakaka
serveras med rabarbersorbet
& inkokt rabarber

Bröllopsmenyer Höst & Vinter

Meny 1

Gulbetsterrin
med Fårostfylld Rödbetscanneloni
serveras med tryffeldressad örtsallad
och balsamicosirap

Hälleflundra
med Sandefjordsås, forellrom & dillolja
serveras med dillslungad potatis
& grönsaksjulienne

Mörk Chokladpastej smaksatt med lakrits
serveras med rårörda hallon med dragon
& hallonyoghurtglass

Meny 2

Krasse Cheesecake
toppad med varmrökt lax,
picklad rödlök & ramslöksknoppar

Gotländsk Gris
Långbakad Karré
med brynt kantarellsmör & smakrik buljong
serveras med rostad broccoli
samt potatis-& rotselleripuré

Vit choklad-& saffransganache
med björnbärsorbet, färska bär & mandelkrisp

Meny 3

Kroppkaka på fermenterad potatis
fylld med svamp- & tryffelcremé
serveras med smörslungad kål
& smörad lökbuljong

Flätad Lamminnerfilé
med pesto på soltorkade tomater & lammsky
serveras potatis-& fårostterrin
samt haricotsverts

Mjölkchoklad- & Pumpaganache
serveras med sockerrostade pumpakärnor,
karamellsås & havtornsorbet