

---

SLOTTSTRÄDGÅRDEN  
**ULRIKSDAL**

---

www.rappne.nu

## Bröllopsmeny vår – sommar 2018

### Meny I

- FÖRRÄTT      Carpaccio på säsongens fisk\* med jalapeño, forellrom, primörsallad och vinaigrette.
- VARMRÄTT    Svenskt lammytterfilé med långkokt, pressad lammsida, rökt aubergine, yoghurt, karamelliserad silverlök, ramslöksolja och rostad färskpotatis

### Meny II

- FÖRRÄTT      Grön sparris, pocherat lantägg, hollandaise och parmesan crisp
- VARMRÄTT    Ört och mandel bakad fiskfilé\* med potatis pure smaksatt med citron och lime, rostade grönsaker, brynt grädde och gräslöksolja

### Meny III (vegetarisk)

- FÖRRÄTT      Kronärtskocka kokt i rödbetsjuice, sylrig cashew crème, kapis och oliv, hyvlade betor och örter
- VARMRÄTT    Skivad morot, morots crème med saffran, apelsin och harissa, pastilla av pumpa (paj), fetaost och spenat. Toppas med dukkah av pistage (kryddblandning).

\*)              Säsongens fisk och fiskfilé varierar beroende på tillgång

DESSERT (före bröllopstårta): Sorbet med topping

### Bröllopstårter

TÅRTA 1: Bergamott och Hibiskus  
Bergamottmousse och hibiskusmousse varvas på ljusa tårtbottnar.  
Kan göras som "naked cake" med frukt, bär och blommor eller täckt med vit marsipan.

TÅRTA 2: Frukt med lime  
Hallon & persikomousse med limemousse på ljusa tårtbottnar, citronsmörkräm och vit marsipan.

TÅRTA 3: Chokladtårta med körsbär  
Mörk och ljus chokladmousse, körsbär med körsbärslikör.

TÅRTA 4: Vegansk frukttårta  
Fruktmousse med cashewnötter, avocado-kräm på ljusa tårtbottnar.

S

### Dryckespaket

Mousserande vin - brudskål: Jaime Serra Cava Brut (1 glas med påfyllning/person)  
Vin - för- och varmrätt: Villa Teresa Pinot Grigio eller Merlot (3 glas/person)  
Dessertvin: Asti Spumante (1 glas/person), Kaffe/te med avec (3 cl/person)

### Pris per kuvert:

3 rätter: 775 kr exkl dryckespaket. 1 225 kr inkl dryckespaket.

4 rätter: 850 kr exkl dryckespaket. 1 300 kr inkl dryckespaket.