
SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL

www.rappne.nu

Festmeny mars 2018 – augusti 2018

Meny I

FÖRRÄTT: Tartar på bakad kål- och persiljerot, serveras med rågbröd och syrlig citruscrème

VARMRÄTT: Lammfilé och lammsida serveras med rotselleri, bakad tomat, fetaost och rosmarinsky

DESSERT: Passionsfruktspannacotta, maräng och färska bär

Meny II

FÖRRÄTT: Honung- och vinägerinkokta primörbetor (gul, röd och polka) med basilika crème och pepparrotsskum

VARMRÄTT: Kycklingbröstfilé med krispigt kycklingskinn och bakad pumpakräm med ingefära, picklat senapsfrö, blandad svamp och smörad kycklingbuljong

DESSERT: Crème brulé med sorbet (för max 70 pers)

Meny III

FÖRRÄTT: Kräm på mandelpotatis med forellrom och citron, serveras med Gruyère, gräslök och krutong

VARMRÄTT: Säsongens fisk med brynt grädde och senapsglaserad spetskål

DESSERT: Slottsträdgårdens hovdessert

Meny IV (vegetarisk)

FÖRRÄTT: Blomkål- och sparrissallad med confiterad ägg-gula, serveras med skum på ängssyra och rostad mandel

VARMRÄTT: Saltbakad rotselleri med stekt ostronskivling, svartpepparemulSION och ljummen primörsallad

DESSERT: Se meny I, II eller III

Pris per kuvert meny I - IV: 690 kr (inkl moms).