



**SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL**

Förrätt – Sharing för 4 personer

Vallmo- och morotsbhajis **VV**

Saltrostade mandlar **VV**

Yoghurt med gurka-, pistage-, och kokos **V**

Marockansk kulpotatis med vegansk ramlöks aioli **VV**

Brödpåse: Surdegsbröd, fröknäcke med russin

Olivolja, vispat smör, tomat spread med Ras-el-Hanout (**VV**)

Varmrätter:

Mars-April

Kålrot - Saltbakad hel kålrot, kålrotscrème med ingefära- och chili, friterat bovete och grönkålschips, äpple- och citrongräskum, jus **V**

Rödbeta – Ljummen ravioli på hyvlad rödbeta fylld med ostcrème (chevré och Philadelphia), rostade pumpakärnor, mortlad pesto, purjoaska, harsyra **V**

Plasternacka – Långbakad palsternacka rullad i rostad sesam, mandel, rostad lök, palsternacka- och vitlökscrème, friterad palsternacka, curry, ärtskott **V**

Maj-Juni

Vit sparris – Halstrad vit sparris, smörkokt späd strandkål, rostade strandkålknoppar, gröna jordgubbar, grillad vårlök- och fläderbär, hasselnötter **V**

Kål – Grillad spetskål, bränd gurka, gurkpulver, dill emulsion, picklad senap **V**

Broccoli – Rå broccolistam marinerad i yuzu vinaigrette, lotus, halstrad broccoliblomma, tempura på broccoliblad, miso, skum på vattenkrasse



**SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL**

Augusti – September

Bönor – pupurböna, waxböna, störbrytböna, kål och kimchi **VV**

Kronärtskocka – Crème på kronärtskocka och vita bönor, friterat kronärtskockshjärta, buljong på grillad tomat- och kronärtskocka med sommartryffel

Svartrot – Puré på rökt svartrot, gravade- och bakade svartrötter rullade i aska, friterad svartrot, sojaponzo, torkad svamp **V**

Tillval 1:

Protein 60 gram –

Krispig tofu
Skrei (säsong)
Röding
Kyckling
Fläksida

Tillval 2:

Bön-otto **V**
Kammutvete **VV**
Rostad kulpotatis **VV**
Krispiga risbiffar **VV**
Blomkålsmos **V**

Förrätten: är den samma till alla rätter

Varmrätten: väljs en huvudråvara som är i säsong vid tillfället för bröllopsmiddagen

Tillval: väljs 1 av tillval 1 och 1 av tillval 2

V = vegetarisk

VV = vegansk

Dessert före bröllopstårta - Sorbet med crisp



**SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL**

Slottsträdgårdens bröllopstårtor

Tårta 1 – VV/raw

Kaffetårta

Botten på dadlar och hasselnötter, kakao, cashewnötter, vanilj

Tårta 2 -

Chokladmoussetårta med tryffel

Mandel- och kokosbotten på maräng, mörk chokladtryffel, färska hallon, chokladmousse på ljus- och mörk choklad

Tårta 3 –

Jordgubbsmousse med vit choklad

Mandel- och kokosbotten, färska jordgubbar marinerade i vodka och vanilj, jordgubbsmousse, vit chokladmousse smaksatt med cointreau

Tårta 4 –

Passionmoussetårta med ananas och vit choklad

Mandel- och kokosbotten, färsk ananas i basilika, passionsfruktsmousse, vit chokladmousse smaksatt med cointreau

Dryckespaket

Mousserande vin till brudskål: Jaime Serra Cava Brut (1 gl med påfyllning/pp)

Vin till för- och varmrätt: Chateau Beaubois, Expression blanc/rouge (3 gl/pp)

Dessertvin: Asti Spumante (1 gl/pp)

Kaffe/te med avec (3 cl/pp)

Pris per kuvert inkl moms:

3 rätter: 775 kr exkl dryckespaket, 1225 kr inkl dryckespaket

4 rätter: 850 kr exkl dryckespaket, 1300 kr inkl dryckespaket



SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL