



SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL

Bröllopsmeny 1, 2021

Förrätt – Sharing för 4 personer

Kålrabbibloomor-färskostfyllda syrade i lag av kaffir lime **v**

Tofu – citrongräsmarinerad och stekt tofu med morot, melonrättika, sriracha majonnäs, toppad av koriander i hjärtbladssallad **vv**

Rödbeta – Råriven med äggcrème, avokado, ingefära, riven pepparrot, krasse, friterad potatis, sesam **v**

Kål – marinerad kålsallad **vv**

Pajeon – Koreansk pannkaka med vårlök, serverad med kryddig/het dip sås **vv**

Brödpåse:

Surdegsbröd och fröknäcke

Vispat brynt smör **v**, bön crème **vv**

Varmrätter:

April-Maj

Rotselleri – Saltbakad selleri, feta- och sellerikräm, kvarn, smörad vassle **V**

Aubergine – Grillad aubergine, bränd auberginepuré, aubergineaska, fermenterad vitlök, vårlök och reducerad balsamvinäger **VV**

Vit sparris – Hyvlad sparris, gnudi, fänkål, picklad lime, spritärtor, ärtskott och dragon **VV**

Juni-Juli

Grillad- och lätrökt sallad – Vitkål, palmkål, grönkål, lila kål, blomkål med broccoli, selleri, rökgig- och krämig dressing på Italiensk sommartryffel, persiljeolja, chili och solroskärnor **V**

Rödbeta – Rödbetsbiff med lupin, puffat kycklingskinn, svarta vinbär, picklad senap

Fänkål – Långbakad fänkål med stekt biffomat, hyvlad fänkålsallad, riven bottarga, fänkålspollen



**SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL**

Augusti – Oktober

Pumpa- Helbakad pumpa, med pumpa aioli, dillsky

Kronärtskocka – Confiterad kronärtskocka i citron och örter och olivolja, rökt lök, emmer, rostade pinjenötter, gröna linser, baugna cauda och pärlök

Morot – Ugnsbakade morötter, morotscrème med miso, puffat ris med sesam och honung, brynt sojasmör

Tillval 1:

Protein 60 gram –

Gös eller röding

Stekt Tempeh

Kyckling

Vildsvinsytterfile

Tillval 2:

Rostad färskpotatis **VV**

Polenta mousse **V**

Krämigt emmervete **VV**

Mandelpotatispuré med örter **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

Till barnen – upp till 8 år

Bönpasta med ostsås, kyckling, broccoli

Pris per kuvert 185 kr

Dessert före bröllopstårta – Husets sorbet



**SLOTTSTRÄDGÅRDEN
ULRIKSDAL**

Slottsträdgårdens bröllopstårtor

Tårta 1 – VV/raw

Tårta 2 -

Tårta 3 –

Tårta 4 –

Dryckespaket

Mousserande vin till brudskål: Jaume 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: 825 kr exkl dryckespaket, 1275 kr inkl dryckespaket

4 rätter: 900 kr exkl dryckespaket, 1350 kr inkl dryckespaket