

Konferensmeny på Skepparholmen

Måndag

FÖRRÄTT

Klassisk Toast Skagen, sikrom, citron på smörstekst toast

Grön tomatsoppa, jalapeño, gurka och kål

VARMRÄTT

Rödvinsbräserverad oxkind, mandelpotatispuré & bakade lökar

Jordärtskockskräm, rotselleri buljong, bönkroketter & kål

DESSERT

Chokladtosca med körsbärssabayonne

Tisdag

FÖRRÄTT

Carpaccio på nötinnanlår med rucola, parmesan, citron & pinjenötter

Carpaccio på gulbeta, parmesan, nötter & salladsskott

VARMRÄTT

Röding, smörsås, suger snaps, gräslök & kokt potatis

Saffransrisotto & skärbönor

DESSERT

Blåbärspaj & vaniljsås

Onsdag

FÖRRÄTT

Gravad lax, smetana, kavringsskrutonger, lök, dill & brynt smör

Bakad rödbeta, smetana, kavringsskrutonger, lök, dill & brynt smör

VARMRÄTT

Grillad kotlett på Iberico, Café de Paris smör, pommes & sallad

Bakad rotselleri, rostad majs, bakat ägg, Västerbottenost & brytbönor

DESSERT

Chokladmousse & hallon



Torsdag

FÖRRÄTT

Skepparholmens rostade kycklingsoppa med västerbottenost och tryffelvinäggrett

Svampsoppa med stekt vildsvamp, västerbottenost och tryffelvinäggrett

VARMRÄTT

Pocherad uer, skaldjursås, Julien grönsaker & mandelpotatispuré

Fransk Gnocchi, bondbönor, spenat & scamp

DESSERT

Höst-äppeltarte & vaniljsås

Fredag

FÖRRÄTT

Gratinerade blåmusslor Café de Paris & grillat bröd

Jordärtskocka, kantarell, lökvinaigrette & sotad majs

VARMRÄTT

Helstekt oxfilé, bearnaise, stekt potatis provençale & brytbönor

Rostad fänkålskräm, kronärtskocka, kikärts krokett & lökvinaigrett

DESSERT

Kaffebrûlée

Lördag

FÖRRÄTT

Rökt tartar, enbär, inlagd höstsvamp, ostkräm, valnötter, rödbeta & ört-mix

Löktartlett, crème fraîche, kantareller & örtsallad

VARMRÄTT

Kummel, jordärtskockskräm, Veloutésås, gulbeta & dragon

Pasta "Bottone", Ricotta, kantarell, äggkräm & parmesan

DESSERT

Höst Pavlova