



GRÄNSÖ SLOTTRESTAURANG

Fest- & bröllopsmeny 2022



👑 FÖRRÄTTER

SPARRIS- & RAMSLÖKSSOPPA

med sparrispannacotta, blancherad sparris, rökt röding och forellrom.

Dryck

Nai Albarino, Rías Baixas, Spanien, 100% Albarino

Doften är intensiv med aromatiska örter, mynta, citrus, lychee, och päron. Smaken är klassiskt frisk med härlig syra och rik på frukt.

CEVICHE PÅ PILGRIMSMUSSLA

med schalottenlök, avokado, grön chili, gurka, stenbitsrom samt färsk mynta och koriander. Serveras med en gaspazo smaksatt med örter och yoghurt.

Dryck

Zenato Pinot Grigio, Venetien, Italien, 100% Pinot Grigio

Torr vitt vin med smak av päron, persika och krusbär. Frisk syra samt en svag kryddighet.

FLÄDERINKOKT SPARRIS

med gurka, stenbitsrom, ramslöksmajonnäs, rädisa, rågcrisp och örter.

Dryck

Corvers Kauter R3, Rheingau, Tyskland, 100% Riesling

Vinet är torrt med en frisk syra och fruktsötma med inslag av citrus, honungsmelon och gröna äpplen.

👑 SNITTMENY

- Stenbitsrom, syrad grädde, picklad rödlök, blini.
- Rökt vilt, majonnäs, pepparrot, rågbröd, friterad surkål, torkat lingon.
- Varmrökt laxmousse, friterad kapris, ostflarn.
- Grönmögelost, fröknäcke, fikonmarmelad.
- Smördeg, fetaost, semitorkad tomat, örter.
- Handskalade räkor, majonnäs, äpple, rödlök, dill.



👑 VARMRÄTTER

LÄTTRIMMAD TORSKRYGG

med bakad rotselleri, rotselleripuré, picklad kål, rödlök, örter och brynt smör smaksatt med soja och citron.

Dryck

Parducci, Kalifornien, USA, 100% Chardonnay

Friskt och medelfylligt vin med karaktär av gula äpplen, melon och kamomill. Mjukt men samtidigt välstrukturerat med smakrika toner av tropisk frukt och vanilj.

RYGGBIFF

med bakad morot, morotskräm, picklad rödlök, hyvlad morot, örter, friterad svamp och rödvinsås.

Dryck

Backhouse, Kalifornien, USA, 100% Cabernet Sauvignon

Kraftfullt rött vin med karaktäristiska smaker av svarta vinbär och örter.

GLASERAT ANKBRÖST

med bakad svamp fylld med confiterat anklår, kålrotskräm, citrus- och chili marinerad kål och svartvinbärssky.

Dryck

Côtes-Du-Rhône Fontaine Du Clos, Rhône, Frankrike, 70% Grenache, 30% Syrah

Örtigt, medelfylligt vin med smak av körsbär, svarta vinbär och en hint av vitpeppar.

👑 DESSERT

LÄTTFRYST VITCHOKLAD BAVAROISE

med jordgubbs- och myntasalsa serverat med ett mandel och sesamflarn.

Dryck

Saracco Moscato D'Asti, Piemonte, Italien, 100% Moscato

Lätt mousserande sött vitt vin med generöst fruktig smak av apelsin och persika tillsammans med en frisk syra med smak av äpple.

VANILJPARFAIT

med mandelsmul, nyponcreme, mandelpastej och mandelkaka

Dryck

Beerenauslese, Kracher, Burgenland, Österrike, 100% Zweigelt

Djup smak och hög syra, med toner av hallon, jordgubbar, röda vinbär och röda körsbär.

VISPAD HALLONPANNACOTTA

med sylrig jordgubb- och limecreme, rostad vit choklad och en pastej gjord på mjölkchoklad.

Dryck

Saracco Moscato D'Asti, Piemonte, Italien, 100% Moscato

Lätt mousserande sött vitt vin med generöst fruktig smak av apelsin och persika tillsammans med en frisk syra med smak av äpple.



Örtslungad potatis serveras vid sidan av till samtliga varmrätter.