



GRÄNSÖ SLOTTRESTAURANG

Fest- & bröllopsmeny 2024



👑 FÖRRÄTTER

KALIXLÖJROM

serverad med dillpannacotta, rågbrödssmul, citron-picklad lök samt fräsigt stråpotatis.

GRÖN SPARRISSOPPA

med ramslökstimbal, krispig fänkål och färsk tryffel samt grön olja på körvel och libbsticka.

GRAVAD OXFILE

med fermenterad kampottpeppar, crème på Gammelknas marinerad gulbeta, picklade senapsfrön, krispiga salladsblad, hyvlad morot och lökflarn.

👑 VARMRÄTTER

HALSTRAD FJÄLLRÖDING

med schalottenlöksmörsås, två sorters rom, gräslök, säsongens primörer och dillslungad färskpotatis.

STEKT RYGGBIFF

serverad med potatiskaka smaksatt med trädgårdsörter, dragonemulsion med brynt smör, frisk rödvinsås samt sallad på svenska sommarmarter och silverlök.

MJUKBAKAD RAPSGRIS

med tryffelpotatis, grillad lök, mörk sky smaksatt med gremoulatasmör samt sommarbönor.

👑 DESSERTER

VIT CHOKLADBAVAROISE

med isad rabarbersoppa, jordgubbar och knäckflarn.

SMULTRONPARFAIT

serveras med flädercreme, mandelkaka, färska sommarbär och maräng.

BAKAD MÖRK CHOKLAD

med capuccinomousse, brynt smörkaka och crème på mascarpone och rostad hasselnöt och färska hallon.

