



GRÄNSÖ SLOTTRESTAURANG

Fest- & bröllopsmeny 2025



👑 FÖRRÄTTER

KALIXLÖJROM

serverad med dillpannacotta, rågröddsmul, citronpicklad lök samt fräsigt stråpotatis.

GRÖN SPARRISSOPPA

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

ÖRTGRAVAD OXCARPACCIO

med fermenterad kampottpeppar, crème på Västerbottensost 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 säsongens grönsaker med svenska tomater.

GRILLAD, NATTBAKAD KALVENTRECOTE

med gruyeregratinerad fondantpotatis, vitlöksfrästa haricots verts med gul morot samt rödvinsky smaksatt med saltorkad tomat och örter.

👑 DESSERTER

VIT CHOKLADBAVAROISE

med isad rabarbersoppa, jordgubbar och knäckflarn.

KOKOS OCH LIMEPARFAIT

med rombakad ananas, kräm på passionsfrukt, mjölkchokladbrownie och rostade kokoschips.

MANDELCREMEUX

färska hallon, mascarponecreme, kaffekola, brynt smörkaka med amaretto.

