



GRÄNSÖ SLOTSRESTAURANG

Bröllop- & festmeny 2026



👑 FÖRRÄTTER

KALIXLÖJROM

serverad med dillpannacotta, rågrödssmul, citronpicklad lök samt frasig sträpotatis.

KRÄFTSOPPA

med ramslöksfärsrost, marinerade kräftstjärtar, morot och isad fänkål.

CHEESECAKE PÅ SVECIAOST

och danskt rågröd serveras med rosmarinbakat päron, rostade nötter, karamelliserad honung och hallonvinäger.

👑 DESSERTER

VIT CHOKLADBAVAROISE

med isad rabarbersoppa, jordgubbar och knäckflarn.

CITRONPARFAIT

med rostad hasselnöt, muscovadochoklad, färska hallon och maräng.

JORDGUBBSPANNACOTTA

serverad med vanilj och limemousse, halloncreme, rostad havresmul, vit chokladbrownie samt hyvlade chokladspån.

👑 VARMRÄTTER

HALSTRAD FJÄLLRÖDING

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

STEKT RYGGBIFF

serverad med potatiskaka smaksatt med trädgårdsörter, dragonemulsion med brynt smör, frisk rödvinssås samt sallad på säsongens grönsaker.

CHILIGLASERADE LAMMRACKS

med gruyere- och vitlöksgratinerad potatis, haricots vertes med silverlök, säsongstomat och primörblad från Lundsbo trädgård samt rödvinssky smaksatt med anchochili och vitlök.

