

Pris/Gäst **375kr**

Minnesstund på: GÄSTGIVAREGÅRDEN

Menyer

Gröna Smaker

-Gästgivaregårdens Skogssvampprisotto smaksatt med riven Västerbottensost och vitt vin serveras med ört-sauterade säsongsprimörer, honungsgratinerad Chèvre, ugnsbakad tomat samt sprödrostad palsternacka, havtornspesto och friterad kruspersilja

Smaker från Hav & Land

-Vinpocherad rullad Rödspättafilé fylld med rökt laxmousse, purjolök & dill serveras med hummergräddsky, puré av potatis & blomkål, sauterade säsongsprimörer med handskalade Västkusträkor, och vispat limesmör

-Citronhalstrad Fjordlaxfilé serveras med Gästgivaregårdens Løjromshollandaise, dillkokt delikatesspotatis samt smörsauterade säsongsprimörer och rostad citron

-Dillbakad Torskrygg toppad med varm kräftsallad med spröda säsongsprimörer serveras med smörad hummergräddsky, puré av potatis & palsternacka samt varm tomat & cituschutney

Smaker från det klassiska Köket

-Dragonbakad Kycklingfilé serveras med sky av soltrokade tomater, parmesangratinerad delikatesspotatis samt wokade Medelhavsgrönsaker och vispat Provencalesmör

-Ört & rosépepparbakad Fläskfilé serveras med mild grönpepparsås, krämig potatisgratäng samt ugnrostade bukettgrönsaker & portvinskockt rödlökschutney

-Klassisk KalvWallenbergare av dubbelmald kalvfärs smaksatt med Wretmans kryddblandning "Épice Riche" serveras med brynt smör, potatispuré samt spröda gröna ärtor och rårörda lingon

-Rotfruktsbräserad Kalvstek på klassiskt vis serveras med gräddsås, persiljeglaserad delikatesspotatis, smörsvängda trädgårdsgrönsaker samt inlagd pressgurka och svart vinbärsgele

I ovanstående priser ingår lättöl/mineralvatten, kaffe & tårta, lokal, personal, dukning, ljus & blommor.