

## Långa Raden Bröllopsmeny 2019

**Alla våra rätter är lagade på kött från kvalitetsgårdar. Vi använder inga rödlistade fiskar och skaldjur men gärna närproducerade och ekologiska råvaror.**

<b>Fördrinkstilltugg 3 per person</b>	<b>Styck</b>
Rökt lax, senapscreme, rostad lök	50 kr
Halstrad pilgrimsmussla med blomkålscreme och tryffel	55 kr
Rökt lufttorkad oxbringa, parmesanost, sparris	50 kr
Rödbeta, getostcreme, kanderade valnötter	45 kr
Långbakad kålrot, sotad shitake och rökt majonnäs (vegan)	45 kr
<b>Castelblanc Organic Brut Nature, Spanien (eko)</b>	

### Förrätter

Tartar på brynt gulbeta med dragoncrème, råmarinerad broccoli och schalottenlök  
Picklad gulbeta (vegan)

**La Garrigue du Midi Sauvignon Blanc, Frankrike (eko)**

Räkröra (skagen), löjrom, dill, pepparrot och rostad brioche

**Christmann Riesling Trocken, Tyskland (eko)**

Laxtartar, ingefära, krasse, yuzumajonnäs och syltade betor

**Christmann Riesling Trocken, Tyskland (eko)**

Sotad sojamarinerad bifftrad i tunna skivor med chili-koriandercrème

**Les Cardounettes Rouge, Frankrike (eko)**

### Varmrätter

Bakad spetskål med rostad blomkål-tryffelcreme, rostade hasselnötter, brynt smör och puylinser (går att göra till vegan)

**Bio Weingut Sonnenmulde Pinot Noir, Österrike (eko)**

Röding med ramslöksås, forellrom, eldad syltad schalottenlök, sparris och färskpotatis

**Paul Dolan Chardonnay, USA (eko)**

Timjanbakad bifftrad med getost-bearnaise, karamelliserad rödvinssås, rostad sparris och potatistfondant

**Domaine de Serame Syrah, Frankrike (eko)**

### Desserter

Lime cheesecake i glas med hallon och mjuk maräng

**Alasia Moscato d'Àsti, Italien**

Vanilj- yoghurt panna-cotta med rabarber och jordgubbar, och karamelliserad vit choklad, kardemummaskorpa

**Rocca Sveva Recioto di Soave Classi, Italien**

Bakad choklad(fondant) med rårörda hallon och vaniljglass

**Domaine Poudereux Maury, Frankrike (eko)**

**Vickning**

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup

31 kr

## **Menypris (tre rätter)**

644 kr

*\*Vid val av vegetarisk förrätt och varmrätt kostar menyn 494 kr*

Barnmeny t.o.m 12 år 295 kr

## **Dryckespaket**

### **Alt. 1**

Brudskål (mousserande vin), 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe

455 kr

### **Alt. 2**

Brudskål (mousserande vin), 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe, 4 cl avec

551 kr

*\*Önskas champagne tillkommer 75 kr per person*

*\*Påfyllning av vin debiteras per flaska alternativt fri bar*

## **Fri bar**

Fri bar med öl, vin samt 3 sorters drinkar  
inkl. påfyllning Prosecco och middag 295 kr p.p

## **Övrig information**

1 okt-30 apr minsta antal 40 p

1 maj-30 sep minsta antal 50 p

För sällskap med färre än 40/50 men fler än 20 gäster utgår en lokalhyra på 6000kr.