

Bröllopsmeny Stiftsgården

2012



FÖRRÄTTER

Lax- och skaldjurscylinder,
limemousse, surdegsflarn, sikrom & plockad dill



Carpaccio på lättrokt ren från Boden,
ramslöksaioli, peccorino, pinjenötter & violett thaikrasse



Wästerbottenostbakelse med Kalix löjrom,
syrad grädde, rödlök & småbladig sommarsallad

VARMRÄTTER

Fjällröding, rotselleripuré, pilgrimsmussla,
äppelhack, citronett och brynt saltat smör



Ugnsbakat renkalvinnanlår från Boden,
mandeltorn, björnbärs- & portvinssky,
smörade spröda sommarprimörer & färska örter



Rosastekt oxfilé, tryfferad potatisterrin, vildsparris,
Glaserade smålökar, marsalasky & Vindelrökt sida

DESSERTER

Gräddig vit choklad- & rabarbersparfaite,
karamelliserade pecannötter, jordgubbskompott,
chokladflarn & marshmallows



Mörk chokladpralin, smultron- & pistageglass,
vaniljinlagda aprikoser, maräng & mynta



Champagnesorb, ananas- & kokoskompott,
rostade hasselnötter, ananaschips och violer