

Bröllopsmenyer Stiftsgården



FÖRRÄTTER

Carpaccio på älg från Västerbotten.
Serveras med ramslöksolja, hyvlad parmesan och rostade pinjenötter



Lax- och skaldjurstartar med löjrom och apelsinmousse
samt jungfrusallad och marinerad rödlök



Gazpacho med vitlökshalstrad pilgrimsmussla,
basilikacrème och hembakade sesamsticks

VARMRÄTTER

Ångad torskrygg med champagnesås, smörbrynta kräfter
samt spröd grön sparris och färskpotatis



Rosastekt hjortfilé med potatis- och purjolöksterrin smaksatt med tryffel.
Serveras med glaserade sommarprimörer och marsalasky



Rosmarin- och vitlöksbakad lammytterfilé
med kantarellpaj, madeirasky och blancherade gårdsморötter

DESSERTER

Smulbärsparfait med lakritsmaränger och myntakaramell



Rosa champagnesorbet
med vitchoklad- och smultronpannacotta samt sirapsflarn



Chokladbavoraise med rabarberglass,
rårörda jordgubbar från Skråmträsk samt knäckflarn