



Trerätters middagsmenyer 2018

FÖRRÄTTER

- Halstrad pilgrimsmussla med gurkgranité, ostronmajonnäs och forellrom
Christmann Riesling, Pfalz, Tyskland, ekologisk
- Gulbetscarpaccio med picklad rödlök, örkräm, sparris, krasse och rapsolja från Säby Gård
Terre de Mistral Reserve Organic, Côtes-du-Rhône Blanc, Frankrike, ekologisk
 - Kassellets Najadrökta röding med löjrom från Kalix, tryfferad äggröra, rågrödschips och syrad gurka
Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein, Kamptal, Österrike, ekologisk

VARMRÄTTER

- Dovhjort med potatis- och västerbottenost-kroketter, toppmurkla och sky på slånbar från Rindö 575:- (644:-)
Perrin Côtes du Rhône Nature, Famille Perrin, Rhône, Frankrike
- Lammracks, pommes duchesse med getost från Lövsta gårdsmejeri, timjansås och honungsglacerade betor 595:- (666:-)
Musella Superiore, Italien, ekologisk
- Halstrad hälleflundra med confiterad potatis, rökt sidfläsk, edamerbönor, tryffelsås och vattenkrasse 595:- (666:-)
Morgon La Croix Gaillard, Pardon & Fils, Beaujolais, Frankrike

DESSERTER

- Vilda nypon från Rindö med hjortronglass, hjortronmylta och rostad mandel
St. Stephans Tokaji Aszu 5 Pyttonyos, Ungern
- Chokladfondant på KRAV-märkt choklad med havtornssorbet, pistagenötter och myntaströssel
Torres Floralis Moscatel Oro, Penedes, Spanien
 - Smultronmousse med mandelmaräng, champagnesorbet och färska bär
La Spinetta Moscato d'Asti Bricco Quaglia, Italien
- Kassellets ostar från Ostmakeriet på Rindö med tillbehör (Tillägg 50:- exkl. moms, 56:- inkl. moms)
A. Christmann Königsbach Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland

Menyn avnjuts i restaurang Magasinet på Badholmen och i restaurang Pansarbatteriet på Kastellet. Gäller för sällskap mellan 45-130 personer på Badholmen och 10-250 personer på Kastellet. Eventuella kostavvikelser meddelas senast 14 dagar innan arrangemangsdagen. Vid beställning gäller samma menyval för hela gruppen. Kombinera er egen trerättersmeny där varmrätten styr priset. Priset inom parentes är inklusive moms. För att förhöja matupplevelsen ytterligare rekommenderar vi vårt dryckespaket till våra menyer. Paketet kostar 316:- exkl. moms (395:- inkl. moms). Med reservation för ändringar.