



VAXHOLMS KASTELL & BADHOLMEN 2020

Bröllopsmeny

FÖRRÄTTER

- Västerbottentoast med löjrom från Kalix, picklad rödlök och syrad grädde
Christmann Riesling, Pfalz, Tyskland (eko)
 - Najadrökt röding med vaktelägg, forellrom och krispigt rågröd
Le Bonheur Chardonnay, Simonsberg Stellenbosch, Sydafrika
 - Gulbetscarpaccio med färsk sparris, shisukrasse och örtmajonnäs
Terre de Mistral Reserve Organic, Côtes-du-Rhône Blanc, Frankrike (eko)

VARMRÄTTER

- Hällefundra med mandelpotatispuré toppad med confiterad fläskside och tryffelsås
Morgon La Croix Gaillard, Pardon & Fils, Beaujolais, Frankrike
 - Kalv med ramlökssås, färsk sparris, rökta tomater och potatisterrine
Perrin Côtes du Rhône Nature, Famille Perrin, Rhône, Frankrike (eko)
 - Portabellovamp fylld med gremolata, rostad paprika, svartrissallad
Musella Valpolicella Superiore, Musella Azienda Agricola, Italien (eko)

DESSERTER

- Havtornskaka med rostad mandel serveras med jordgubbsglass, björnbär och tagetesört
Moscato d'Asti Bricco Quaglia, La Spinetta, Piemonte, Italien
 - Varm chokladfondant med hallonsorbet och färska bär
Floralis Moscatel Oro, Miguel Torres, Penedes, Spanien
 - Crème brûlée med smak av apelsin serveras med saltlakritsglass och mandelflarn
St. Stephan's Crown Tokaji Aszu 5 Pyttonyos, Ungern

Pris/pers. 1995:- inkl. moms *

Med reservation för eventuella ändringar

Bröllopsmenyn gäller på Badholmen och Kastellet.

* I menyn ingår tre rätters bröllopsmeny med tillhörande brudskål, dryckespaket och kaffe. Kombinera er egen trerättersmeny, vid beställning gäller samma menyval för hela sällskapet. Eventuella kostavvikelser meddelas senast 14 dagar innan arrangemangsdagen.

www.kastellet.com

INFO@KASTELLET.COM TEL: 08-12 00 48 70



INGÅR I

STROMMA