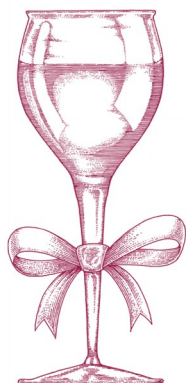


# BRÖLLOPSMENY

## VAXHOLMS KASTELL & BADHOLMEN



Inspiration och råvaror kommer från lokala producenter i Stockholms skärgård och anpassas efter säsong.



### FÖRRÄTTER

Havskräftöra på smörstekt brioche med selleri och äpple  
*Soalheiro Alvarinho*

-----

Sotad råbiff med friterad kapris, manchego och ramslöksmajonnäs  
*Les Pierres Dorees Pinot Rouge*

-----

Vit sparris med löjrom, brynt smörhollandaise och marconamandlar  
*Leth Grüner Veltliner Familien Reserve*

### VARMRÄTTER

Bakad Hälleflundra med smörad musselsky, glaserade primörer,  
potatis- och gräslökspuré  
*Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc*

-----

Grillade kalvfilémedaljonger med rostad broccolini, lättrokt oxmärg,  
Calvadosky och örtslungad färskpotatis  
*Terroir Corbieres Gerard Bertrand*



### DESSERTER

Flädermousse med Amarettomarinerade jordgubbar och mandelflarn  
*Spinetta Moscato Bricco Quaglia*

-----

Hallontartlett med vit chokladmousse och rosépeppar  
*Calvet Sauternes Réserve du Ciron*



I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWFs fiskguide.

# WEDDING MENU

## VAXHOLMS KASTELL & BADHOLMEN



The inspiration and ingredients come from local producers in the Stockholm archipelago and are adapted to the season.



### STARTERS

Creamy Norwegian Lobster salad served on butter-fried brioche with celery and apple  
*Soalheiro Alvarinho*

-----  
Seared beef tartare with fried capers, Manchego cheese and wild ramson mayonnaise  
*Les Pierres Dorees Pinot Rouge*

-----  
White asparagus with vendace roe, browned butter hollandaise and Marcona almonds  
*Leth Grüner Veltliner Familien Reserve*

### MAIN COURSES

BOven-baked halibut with buttered mussel jus, glazed seasonal vegetables,  
potato- and chive purée  
*Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc*

-----  
Grilled veal fillet medallions with roasted broccolini, lightly smoked bone marrow,  
Calvados jus and herb-tossed new potatoes  
*Terroir Corbieres Gerard Bertrand*



### DESSERTS

Elderflower mousse with Amaretto-marinated strawberries and almond tuiles  
*Spinetta Moscato Bricco Quaglia*

-----  
Raspberry tartlet with white chocolate mousse and pink peppercorn  
*Calvet Sauternes Réserve du Ciron*



In our restaurant operations, we use environmentally friendly cleaning products and actively work to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee and tea, and never fish that has a red light in the WWF's fish guide.