

Konferens på Skepparholmen

Måndag

FÖRRÄTT

Sotad tonfisk med het sesamdressing, grönsaksrudité och koriander

Grillad Pak Choi och ostronskioling med het sesamdressing, grönsaksrudité och koriander

VARMRÄTT

Biff Minute med rostad potatis, brytböner och bearnaise

Risotto med kål, böner och parmesan

DESSERT

Chokladfondant med vaniljglass

Tisdag

FÖRRÄTT

Biffcappaccio med citronkräm, parmesan och rucola

Rödbeta med citronkräm, hasselnötter, parmesan och rucola

VARMRÄTT

Färserad kungsflundra med grönärtskräm, vitvinsås och dillslungad potatis

Kronärtssockkräm med grillade grönsaker och ljummen lökdressing

DESSERT

Friterad blåbärspaj med kardemummaglass

Onsdag

FÖRRÄTT

Potatis och purjolök-soppa med kallrökt lax, forellrom och krutonger (V)

VARMRÄTT

Schnitzel med kryddsmör, rostad potatis och grönsallad

Frasigt stekt aubergine med rostad potatis och grönsallad

DESSERT

Apfelstrudel med varm vaniljsås

Torsdag

FÖRRÄTT

Orecchiette pasta med spenat, ricotta, tomat och örter (V)

VARMRÄTT

Pocherad röding med dillsauterad kål, regnbågsrom, smörsås och gräslökslungad potatis

Bakad rotselleri med sauterad kål, smörsås och bondböner

DESSERT

Crème brûlée smaksatt med havtorn och mandarinsocker

Fredag

FÖRRÄTT

Klassisk fransk löksoppa (V)

VARMRÄTT

Örtstekt pärlhöna med pommes Aligot, kycklingsky och glaserade knippmorötter

Kroppkakor fyllda med kål, kikärter och karamelliserad lök

DESSERT

Varma hjortron med vaniljglass, mandelflarn och brända mandlar

Lördag

FÖRRÄTT

Vår egen fläskterrin med ankelever, portvinskotta körsbär, machesallad och grillat surdegsbröd

Frasig polenta gratinerad med Scamorza serveras med en vintersallad och tryffeldressing

VARMRÄTT

Smörstekt marulk med smörsås, forellrom, kål och örtslungad potatis

Kroppkakor fyllda med kål, kikärter och karamelliserad lök

DESSERT

Friterad blåbärspaj med kardemummaglass