

# Konferens på Skepparholmen

## Måndag

### FÖRRÄTT

Klassisk toast Skagen serveras med smörstekt bröd, sikrom, citron och dill

*Grillad grön sparris med solrosfrö-pesto smörsås och krasse*

### VARMRÄTT

Fläskschnitzel serveras med kaporis, tomat, kryddsmör och potatissallad

*Aubergine panerad i Panko serveras med kaporis, tomat och potatissallad*

### DESSERT

Fattig riddare med rabarberglass

## Tisdag

### FÖRRÄTT

Råbiff med blekselleri, kaporis colatura, olivolja och parmesan

*Morotstartar med havtorn och bakad äggula*

### VARMRÄTT

Havsabborre ”butterfly” grillad med sauce vierge, jalapeñodressing och stekt agretti

*Mandelpotatispure med grillade grönsaker, falafel och smörad ostbuljong*

### DESSERT

Chokladkräm smaksatt med cognac marinerat päron och mörk chokladsorbet

## Onsdag

### FÖRRÄTT

Ceviche med havsabborre, avokado, grön tomat, Aji Amarillo, lime och koriander

*Bakad jordärtskocka med Gammel knas, brynt smör, hasselnöt och syrad silverlök*

### VARMRÄTT

*Kycklingfrikassé serveras med skummig dragonsås och vårprimörer*

*Kronärtskockakräm serveras med vårprimörer, skärböna och potatiships*

### DESSERT

Rabarberpaj och vaniljsås

## Torsdag

### FÖRRÄTT

Rosmarin bakad sötpotatis med parmesansås och lufttorkad skinka

*Rosmarin bakad sötpotatis med parmesansås*

### VARMRÄTT

Bakad Röding med vitvinsås, forellrom potatis och primörer

*Mandelpotatispure med grillade grönsaker, falafel och smörad ostbuljong*

### DESSERT

Klassisk Crème brûlée

## Fredag

### FÖRRÄTT

*Blåmusselsoppa med grönärtskräm, sotad ärta, grön sparris och Xo-sås*

*Ramslöksfyllda toppmurklor med smörsås, purjolök och libbsticka*

### VARMRÄTT

Grillad oxfilé med handskuren pommes, bearnaise och grönsallad

*Gnocchi med grönärta, toppmurklor, rostad vitlök och pecorino*

### DESSERT

Klassisk Crème brûlée

## Lördag

### FÖRRÄTT

Vit sparris med krispig potatis Sandefjordssås och gräslök

### VARMRÄTT

Grillad lammrostbiff med ragu på vitaböner, ramslök, rostad lök, rökig buljong serveras med potatisgratäng

*Gnocchi med grönärta, toppmurklor, rostad vitlök och pecorino*

### DESSERT

Mandelkaka smaksatt med kardemumma, serveras med rabarberglass