



Bröllopsmenyer till brudpar

Hemvärnsgården 2025

SMÅK
SAK
Wine

1.

Family dining/Eat & Share

Förrätt

Örtrimmad lax, citron, gurka, blomkål och dillkräm

Rostad broccoli, silverlök, krasse, salta fröer

Bakad jordärtsskocka, pumpafrö, lagrad ost, persilja

Varmrätt

Algrimmad bakad torsk

Rostade primörer, sotad lök, miso-/sojakraäm

Grillad isbergssallat, gräddfil, tryffel, lök, persilja

Färska bönor, friterad lök, tomat och körvel

Nypotatis, brynt smör, gräslök

Sås på vitt vin och skaldjur

Dessert på tallrik

Vit choklad- och flädermousse med bär och salt kola, flädercurd, mandelkaka, vaniljpudding och hallonglass

595:-/p

2.

Family dining/Eat & Share

Förrätt

Skånsk kycklingterrin, broccoli, silverlök och lakrits

Bakad jordärtsskocka, hasselnöt, Allerum präst, krasse

Varmrätt

Grillad skånsk kalv, rostade fröer

Rostade primörer, sotad lök, miso-/sojakraäm

Grillad isbergssallat, gräddfil, tryffel, lök, persilja

Färska bönor, friterad lök, tomat och körvel

Nypotatis, brynt smör, gräslök

Rödvinssky med örter

Dessert på tallrik

Vit chokladmousse med bär och salt kola, curd, mandelkaka och glass smaksatt med fläder och hallon

525:-/p

Tanken med meny 1 och 2 är att maten kommer ut på fat/tallrikar eller liknande som gästerna skickar mellan sig vid bordet.

Detta gäller både förrätt och varmrätt men desserten går på tallrik.

3.

Förrätt

Står på bordet när gästerna anländer.

Räkor, broccoli, silverlök och citrus

Bakad jordärtsskocka, hasselnöt, Allerum
präst, krasse

Från grillen/Buffé

Örtgrillad kalv

Kyckling penslad med äpple och soja

Sallad med hirs, mandel och persilja

Grillad spetskål med citronnette och pumpafrö

Romansallad med lagrad ost, tomat och rostad
panko

Bakade rotfrukter med kallpressad rapsolja

Rödvinssås, Löckrä, Harissayoghurt

Surdegsbröd

Dessert

Serveras i glas.

Mjölchokladmousse med havtorn, mandel
och salt kola

525:-/p

4.

Förrätt

Hummersallad

Aioli på svart vitlök, harissakräm, lök, citron,
surdegsbröd

”Tartar”

Beta, rå och kokt, löckrä, krispig lök, lagrad
ost, rödbeta, picklad lök

Varmrätt

Algrimmad bakad torsk

Rostad broccoli och silverlök

Picklad lök och bönor

Miniroman med panko och citronett

Potatis, brynt smör och örter

Vitvinssås

Dessert

Vaniljmousse med salt kola, maränger, hallon
och bärsorbet

595:-/p

Övrigt

Linneduk till borden, vit, 180x80	120:-
Linneduk till runda bord	150:-
Linneservett	35:-/st
Personal	100:-/gäst
Tilltugg och nattamat erbjuds vid förfrågan	

