

Fest och bröllopsmeny

Söderköpings Brunn 2021

Förrätter

Klassisk toast Skagen med löjrom, toppad dill och citron – 180 kr

Carpaccio på oxfilé med tre sorters tillbehör – 180 kr

Kronärtskocka med ruccola, avokado och parmesan – 150 kr

Varmrätter

Örtbakad helstekt oxfilé med rostade rotfrukter, gremolata och rödvinssky – 350 kr

Helstekt hjortytterfilé med skogssvampsås, potatisfondant och säsongens grönsaker – 310 kr

Halstrad gös med ramslökssås, säsongens primörer och rostad potatis – 310 kr

Saltbakad rotselleri med karljohansvampsås, citron, örtpesto och rostad färskpotatis – 290 kr

Desserten

Crème brûlée med limemarinerade hallon och vit chokladcrisp – 150 kr

Chokladfondant med jordgubbar och vaniljcreme – 150 kr

Snittar & kanapéer

Laxsnittar med gräslök- och pepparotskräm – 30 kr

Kanapé med räkor och basilikamajonäs – 30 kr

Kanapé med löjrom och citronkräm – 30 kr

Crostini med färskost, lufttorkad skinka, ruccola och crema balsamico – 30 kr

Mörk kanapé med ädelost och druva

Vickning

Korv med bröd – 50 kr

Janssons frestelse – 70 kr



Söderköpings Brunn

Kurhotell
1719