Söderköpings Brunn
Kurhotell
1719

Fest & Bröllopsmeny 2024

Menyn är endast bokningsbar för minst 30 personer

Snittar & kanapéer

Rökt laxssnitt med pepparrotskräm

Endive med skagen, citron och dill

Kanapé med gubbröra på pumpernickel

Blinier med tångkaviar och smetana

Crostini med färskost, lufttorkad skinka, rucola och balsamicoreduktion

Varmrätter

Bakad fjällröding, skummad buerre blanc, rökt forellrom, örtduchess

Majskyckling ballotine, grillad sparris, gräslöksemulsion, ramslöksrisotto

Lågtempererad oxfilé med säsongens primörer, madeirasky samt potatiskaka på mandelpotatis

Pepparstekt kalvytterfilé, cognacsås, slungade knippmorötter, potatiskrokett med västerbottensost

Friterade risottobollar, bakad morot, rostad potatis, basilikakräm

Vickning

Korv med bröd

Janssons frestelse

Förrätter

Klassisk toast skagen

Kallrökt laxros med timbal på färskost toppad med löjrom och gräslök

Halstrad pilgrimsmussla, krustad med blomkålspuré, serranochips och marconamandlar

Bresaola, tryffelkräm, rucola, hyvlad parmesan, citron och pinjenötter

Friterad jordärtskocka, löjrom, smetana, rödlök samt brynt smör

Desserter

Baileysbavaroise,
kaffecoulis, salta smulor och färska hallon

Chokladganache,
jordgubbsglass, browniekrutonger, chokladgrus, färska jordgubbar

Vit chokladpannacotta,
passionsfruktscurd, kokoscrumble och oxalis

Jordgubbstiramisu,
savoiardikex, mascarpone, toppad med citronmarinerade jordgubbar

Urval av ostar
serveras med hemlagad marmelad
och vårt frönknäcke

Intoleranser? Allergier? Eller annan specialkost?
Fråga oss så hjälper vi dig med ditt val!

Vi serverar svenskt kött och vår fisk är MSC-märkt.