



# Söderköpings Brunn

Kurhotell  
1719

## Fest & Bröllopsmeny 2025

Menyn är endast bokningsbar för minst 20 personer. Kontakta oss till [EVENT@SBRUNN.SE](mailto:EVENT@SBRUNN.SE)

### Snittar & kanapéer



Rökt laxsnitt med pepparrotscréme

Krustad med västerbottensost och löjrom

Kanapé med gubbröra på pumpernickel

Crostini med basilikacrème och lufttorkad skinka

Smördegsgflarn med ricotta, päron och ädelost

### Förrätter

Klassisk toast Skagen

Halstrad pilgrimsmussla, dillemulsion, lättpicklad fänkål, jordärtskockskrisp

Grillad vit sparris, brynt hollandaiseskum, parmesanchips med tryffel

Laxbakelse fylld med krassekräm och färskrivna pepparrot

Lättrökt ankbröst, grillad pakchoykål, portvinsreduktion, vårsallad

Tartar på avokado, tomat, chili, toppad med dressad ruccolasallad och pinjenötter

### Vickning



Korv med bröd

Mini hamburgare med tillbehör

Charkbricka med ostar och kex

### Varmrätter

Smörstekt röding, Sandefjordssås med löjrom, sallad med hyvlat äpple, mandelpotatispuré

Oxtournedos, rödvinsreduktion, tryfferad fänkål, fondantpotatis

Helstekt Kalvytterfilé, kalvbräsky, friterad vårlök, knippmorot, hasselbackspotatis

Smördeg och duxellinbakad fläskfilé, tryffeldemiglacé, sauterade primörer terrine på potatis och västerbottensost

Ugnsrostad blomkål, marinerad plantbeef, spetskål, krämig sparrisrisotto

### Desserten



Chockladfondant, vaniljglass, färska bär, toffé kross

Semifreddo på jordgubbar, inkokt vaniljrubarber, mandel och havreflarn

Tartelett med vispad smultronspannacotta, flädermousse, och citruspärlor

Limonchellosorbet, maräng, hallon, lakritsflakes

Urval av ostar, serveras med hemlagad marmelad och fröknäcke

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

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