



Söderköpings Brunn

Kurhotell
1719

Fest & Bröllopsmeny 2026

Menyn är endast bokningsbar för minst 20 personer

Du kan välja mellan olika paket



Magiskt



Sagolikt



Förtrollande

Snittar & kanapéer



Skagensnitt på toastbröd toppad med löjrom.

Rökt laxsnitt med pepparrots crème

Krustad med västerbottenost och sikrom

Crostini med basilikacremé och lufttorkad skinka

Smördegsflarn med ädelost fikon och granatäpplesirap

Förrätter



Klassisk toast Skagen

Rökt laxtartar, gravad äggula, crème på krasse och rädisa, kavring krutong

Varmrökt röding, syrad grädde, äpple och fänkålsallad, dillcitronette, forellrom

Gravad biff, rökt kaprismajonnäs, parmesancrisp, körvel

Carpaccio på beta, ängsyræmoulsion, färska örter, rostade pinjenötter

Vickning



Korv med bröd

Kyckling/vegetariska wraps

Charkbricka med ostar och kex

Varmrätter

Halstrad röding, sandefjordsås, grillad pilgrimsmussla



Smörstekt gös, brynt ramslöksmör, sotad vårlök, slungade knippmorötter och bakad amarantpotatis



Kalvrygg, grön spädsparris, kalvbräss sky, fermenterad vitlök, friterad potatiskrokett



Hängmörad oxtournedos, tryffelsky, krispig persiljerot, potatistårta med Västerbotten



Lågtempererad hjortsytterfilé, savoykålsbädd, reducerad madeirasky, päronchutney och pomm-Anna



Grillad spetskål, rotselleripuré, asiatisk linsgryta, rostade kikärter, pumpafrön



Dessertes



Pistasch och björnbärsmousse cylinder toppad med färska bär

Chokladfondant, bärcoulis, rostad choklad, brunnens vaniljglass

Frisk flädersorbet, jordgubbar, maräng

Trilogi av tryfflar

Urval av ostar, hemlagad marmelad samt fröknäcke

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

Vår fisk är MSC-märkt