

# KONFERENS

## TRERÄTTERS

### **OXFILÉ & VIT SPARRIS**

Gravad och halstrad svensk oxfilé, grillad vit sparris, myskmadramajonnäs, syrad schallottenlök & frasigt tunnbröd

### **BEEF TENDERLOIN & WHITE ASPARAGUS**

Swedish beef tenderloin, grilled white asparagus, sweet woodruff mayonnaise, pickled shallots & crispy flatbread

### **FJÄLLRÖDING & GRÖN SPARRIS**

Persiljekräm, skummad blåmusselsås, buljongkokt Amadinepotatis, grön sparris & frasig persiljerot

### **ARTIC CHAR & GREEN ASPARAGUS**

Arctic char with parsley cream, foamy mussel sauce, Amadine potatoes, green asparagus & crispy parsley root

### **SVARTVINBÄR & CITRONVERBENA**

Vanilj- och svartvinbärsmousse, citronverbenasorbet, svartvinbärsmarmelad & fänkålsmaräng

### **BLACKCURRANT & LEMON VERBENA**

Blackcurrant mousse, lemon verbena sorbet, blackcurrant marmalade & fennel meringue

# KONFERENS

TVÅRÄTTERS

## **OXFILÉ & VIT SPARRIS**

Gravad och halstrad svensk oxfilé, grillad vit sparris, myskmadramajonnäs, syrad schallottenlök & frasigt tunnbröd

## **BEEF TENDERLOIN & WHITE ASPARAGUS**

*Swedish beef tenderloin, grilled white asparagus, sweet woodruff mayonnaise, pickled shallots & crispy flatbread*

## **FJÄLLRÖDING & GRÖN SPARRIS**

PersiljekräM, skummad blåmusselsås, buljongkokt Amadinepotatis, grön sparris & frasig persiljerot

## **ARTIC CHAR & GREEN ASPARAGUS**

*Parsley cream, foamy mussel sauce, Amadine potatoes, green asparagus & crispy parsley root*