



KONFERENSMENY VECKA 25, 2010

Måndag 21/6	Lunch	<i>Helstekt fläskfilé med fransk senapssås</i>
	Middag	<i>Förrätt: Tomat och mozzarellasallad med schwarzwälder skinka</i> <i>Rekvin: Moulin-à-Vent -07 Beaujolais 540:- eller Laforet Bourgogne Chardonnay 420:-</i> <i>Varmrätt: Fiskpanaché på savoybädd i hummersås</i> <i>Rekvin: Moulin-à-Vent -07 Beaujolais 540:- eller Laforet Bourgogne Chardonnay 420:-</i> <i>Dagens dessert</i>
Tisdag 22/6	Lunch	<i>Kycklingfilé med örtvitlökssås och fettuchini</i>
	Middag	<i>Förrätt: Andalusisk fisksuppa med aioli och smörknyte</i> <i>Rekvin: Conde de Valdemar Blanco Barrica 430:- eller Hofstätter Pinot Grigio 510:-</i> <i>Varmrätt: Kalvmedaljong au four med kålrabi</i> <i>Rekvin: Quinto do Coa Reserva 550:- eller Seigneur de Fontimble 430:-</i> <i>Dagens dessert</i>
Onsdag 23/6	Lunch	<i>Slottsstek med legymer</i>
	Middag	<i>Förrätt: Skagenröra med avocadofjäril och rågbulle</i> <i>Rekvin: Brampton Viognier-07 420:- eller Chablis Alain Geoffroy 490:-</i> <i>Varmrätt: Halstrad gösfilé på fänkål med dillsmör</i> <i>Rekvin: Brampton Viognier-07 420:- eller Chablis Alain Geoffroy 490:-</i> <i>Dagens dessert</i>
Torsdag 24/6	Lunch	<i>Ungersk gulasch med persiljepotatis</i>

Med reservation för eventuella förändringar