



## KONFERENSMENY VECKA 4

**Måndag**  
23/1

**Lunch**

*Pocherad torsk med vitvinsås*

**Middag**

*Förrätt: Laxrullad Maritim med hembakat bröd*

*Rek vin: Hunter's Riesling -08, Marlborough 490:-  
eller Porcupine Ridge Viogner/Grenache Blanc -08, Boekenhoutskloof 420:-*

*Varmrätt: Kalvytterfile au four med pommes Macaire*

*Rek vin: Chateau Tayac Les Terrasses -03, Merlot/Cabernet Sauvignon 490:-  
eller Wente Southern Hills Cabernet Sauvignon -07, Livermore Valley 390:-*

*Dagens dessert*

**Tisdag**  
24/1

**Lunch**

*Majskjucklingbröst med sauterade grönsaker, örtsås och ris*

**Middag**

*Förrätt: Mustig skaldjursoppa med saffran*

*Rek vin: Amayna Sauvignon Blanc -07 590:-  
eller Southern Right Sauvignon Blanc -09, Western Cape 450:-*

*Varmrätt: Hjortrygg med svamp och viltcrème*

*Rek vin: Andreas Shiraz -07, Bokdahl Winery 590:-  
eller Amayana Pinot Noir -07 690:-*

*Dagens dessert*

**Onsdag**  
25/1

**Lunch**

*Biff a la Lindström*

**Middag**

*Förrätt: Italiensk sallad*

*Rek vin: Pratobianco -09, Torre Fornello, Emilia-Romagna 490:-  
eller Zenato Reserva Chardonnay -09, Veneto 770:-*

*Varmrätt: Regnbågslax med spenat och vitvinsås*

*Rek vin: Pratobianco -09, Torre Fornello, Emilia-Romagna 490:-  
eller Zenato Reserva Chardonnay -09, Veneto 770:-*

*Dagens dessert*



**Torsdag**  
26/1

**Lunch**

*Ärtsoppa med fläsk och pannkaka*

**Middag**

*Förrätt: Kräftmarmite med tomatbröd*

*Rek vin: Chablis Alain Geoffroy-08/09 490:-  
eller Domaine Mersiol Riesling Grand Cru -06, Frankstein/Alsace, EKO 595:-*

*Varmrätt: Sirloinsteak med pommes Williams*

*Rek vin: Chateau Tayac Les Terrasses -03, Merlot/Cabernet Sauvignon 490:-  
eller Sartori Amarone della Valpolicella -05, Corvina/Rondinella/Molinara 760:-*

*Dagens dessert*

**Freitag**  
27/1

**Lunch**

*Persiljebakad lax med basmatiris*

**Middag**

*Förrätt: Räksocka med ostbröd*

*Rek vin: Wente Morning Fog Chardonnay -08, Livermore Valley 440:-  
eller Amayna Sauvignon Blanc -07 590:-*

*Varmrätt: Lammytterfilé med ratatouille och fransk potatisgratäng*

*Rek vin: Barbera d'Asti Camp du Rouss -07 680:-  
eller Quinta da Cassa -07, Douro 420:-*

*Dagens dessert*

**Lördag**  
28/1

**Lunch**

*Slottsstek med gräddsås och inlagd gurka*