

GOAROJE – FÖR ER SJÄLVA

BRÖLLOPSMENY 1

FÖRRÄTT

SKALDJURSCOCKTAIL med sommarens primörer och caesardressing

VARMRÄTT

HELSTEKT SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF, rödvinsglacerad pärllok, rostad paprika och potatiskaka med rosmarin och getost.

DESSERT

PETIT CHOUX fylld med vaniljkräm och isad rabarber consommé

BRÖLLOPSMENY 2

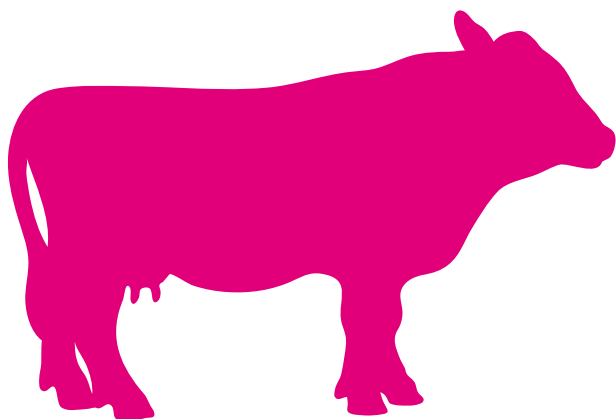
CEVICHE på hälleflundra, lax med lime, chili och machesallad

VARMRÄTT

MARULKSFILÉ med tryffelsmaksatta blåmusslor, cannelloni fylld med jordärtskocka och palsternacka. Skummad champagnesås.

DESSERT

LJUMMEN HALLON OCH MANDELPAJ med vanilj- och citron creme fraiche



GOAROJE-FÖR ER SJÄLVA

Här följer tre menyförslag på tre-rätters

1.

TOAST SKAGEN med löjrom

GRILLAT LAMM FRÅN KÄRNEKULLA, rosmaringlacerade primörer, potatispuré smaksatt med getost, friterade örter

SMÅLÄNSK OSTKAKA, visprädde, jordgubbsylt

2.

MUSSELSOPPA smaksatt med tryffelolja, vitlökstoast

GRILLAD HÖGLANDSRYGGBIFF, bearnaise, vit och grön sparris, rostad färskpotatis med rosmarin och vitlök

RABARBER OCH JORDGUBBSTARTE med vaniljkräm

3.

ROSASTEKT ANKBRÖST med glasnudelfyllda vårrullar och sötsur chilidressing

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRAFILÉ, ansjovishollandaise, spenat, ljummen primörsallad,

CHOKLADFONDANT smaksatt med lakrits, färska bär och vaniljglass

EKOLOGISK/NÄRPRODUCERAD

GOAROJES SMÅLÄNSKA ANTIPASTI

(urval av småländska/närproducerade charkuterier och ostar serverad på en skärbräda på bordet)

KÅLROTSFYLLD KYCKLINGLÅRFILE

från Bosarps gård med lökpuré serveras med vårprimörer och nässelvinigrette.

SMÅLÄNSK OSTKAKA gjord på mjölk från Femlingahults gård med jordgubbar och grädde.

Priser enligt Offert.