



KONFERENSMENYER 2012

RÖD MENY - VIBRANT

Den röda menyn är för sällskap som är sugna på något innovativt, dynamiskt och spännande

FÖRRÄTT

Räkor - Koriander - Gurkvatten

VARMRÄTT

Rökt oxkind - Morotspuré - Stekt skogschampinjon - Glaserad rödlök

DESSERT

Blåbärssorbet - Mango - Blommor

BLÅ MENY - FRIENDLY

Den blå menyn är av omtanke för både vår miljö och hälsa

FÖRRÄTT

Crème Ninon - Grön ärtsoppa på kravmärkta ärtor. Serverad med pepparrotskräm och stekt äpple

VARMRÄTT

Ugnsbakad, odlad rödingfilé med rökt creme fraiche, syrad gurksallad samt rostad potatis

DESSERT

Smulpaj på ekologiska äpplen och hemgjord vaniljsås

GUL MENY - POSITIVE

Den gula menyn är laddad med massor av antioxidanter, vitaminer och mineraler

FÖRRÄTT

Tomatconcasé med kallpressad rapsolja, serverad med surdegsbröd, bondbönor och chips på lufttorkad skinka

VARMRÄTT

Rimrad torsk i Noriblad. Detta i sällskap med fjäderlätt sås på pepparrot samt stänk av kraftig reduktion på rökt sidfläsk och rostade sesamfrön. Serverad med puré på sojabönor

DESSERT

Kolaglass serverad på tunt bakad "powerbar" med nötter, pumpafrö och gojibär

GRÖN MENY - UNCOMPLICATED

I den gröna menyn får råvarorna tala för sig själva. Okonstlat, enkelt och naturligt

FÖRRÄTT

Musselsoppa - klassisk soppa på kravmärkta blåmusslor, lök och fänkål. Vi serverar vår med nygräddad surdegsbaguette

VARMRÄTT

Plommonspäckad karré från Niblegård. Serverad med stuvade murkor och skogschampinjoner samt stekt kumminpotatis

DESSERT

Ekologisk ostkaka på färskost från Tierp. Serverad med karamell och rostade mandlar