

BRÖLLOP

Meny:

- Tre sorters tilltugg
- Mousserande vin inklusive en påfyllning
- Förrätt med ett glas vin à 15 cl
- Varmrätt med två glas vin à 15 cl
- Bröllopsårta med kaffe & 4 cl avec
- Två valfria drycker från menyn i baren (möjlighet till öppen bar finns)
- Festlokal med personal samt dukning och städning
- Gratis parkering

Antal gäster: 40-100

Tid: 14.00 – 01.00 (går att förlänga till 03.00 mot avgift)

Pris: från 1 395:-/kuvert

Tillval:

Öppen bar: 300:-/gäst

Vickning: 95:-/gäst

Transport: Individuellt pris

Vi hjälper gärna till att anordna transport för era gäster samt limousinservice för brudparet.

FARMOR IDAS BISTRO MENY

TILLTUGG

Rostade fikon med gratinerad getost, honung och rostade frön	35:-
Proseccopicklad persika med prosciutto och mozzarella	30:-
Grillad vetetortilla med hummer, rödräka och fänkålscrudité samt chili & limeaioli	95:-
Crostini med regnbågsrom, smetana och schalottenlök 2 st	55:-
Rädisa med kikärtskräm, örter och picklad schalottenlök 2 st	25:-

FÖRRÄTT

Coppa med ruccola, tryffelkräm, vesterhavsost och pinjenötter	125:-
Sparris efter säsong med mousselinesås, regnbågsrom, brynt panko och krasse	115:-
Halstrad pilgrimsmussla med blomkåls- & misokräm och brynt soyasmör	135:-
Sotade morötter med picklad gulbeta, kikärtskräm, örtsallad i balsamicovinägrett och rostade frön	115:-
Grön sparrissoppa med vit choklad och chili serveras med syltad svamp efter säsong och tångcaviar	115:-
Kräftsoppa med forellromsvinägrett och nybakat surdegsbröd från eget bageri	125:-

VARMRÄTT

Kalvytterfile och viltkorv serveras med gräddstuvad kål, rostad jordärtskocka, råraka och rödvinsreduktion	275:-
Lättrimmad torskrygg med Sandefjordssås, brynt havskräfta, regnbågsrom, skärböna och brynt polenta	265:-
Nattbakad fläksida med rotselleripuré, sotad morot, äpplevinägersky och smörslungad potatis med havssalt och gräslök	245:-
Brynt ankbröst med rotselleripuré, picklad butternut pumpa och rostad brysselkål serveras med rödvinsreduktion	275:-
Bräserad savoykålstimbal med rostad jordärtskocka, skogssvampsragu, rotselleripuré och rostade hasselnötter	245:-

DESSERT

Millefeuille med chokladmousse och inkokt kumquat	115:-
Baklava med pistage, mandel och hasselnöt serveras med vaniljparfait på madagaskarvanilj och sås på svarta hallon och björnbär	115:-
Mascarponehallonmousse med krämig kola, krossade drömmar och färska bär	115:-
Crème Brûlée på madagaskarvanilj med hemgjord hallonsorbet och vinbär	115:-

GRILL

Helgrillat kött, 250g

Ryggbiff Dalsjöfors Sverige	295:-
Rib Eye marmorerad Dalsjöfors premium Sverige	375:-
Kalvytterfilé Nederländerna	265:-
Lammracks England	445:-

Välj en potatisanrättning

- Smörstekt kulpotatis med färska örter
- Pomme Anna (Potatisbakelse)
- Potatisgratäng

Välj en grönsakstillbehör (Extra grönsakstillbehör +25:-)

- Halstrad grön sparris
- Sauterade grönsaker i säsong
- Harivocert med rödlök och pancetta

Välj en sås (Extra sås +25:-)

- Rödvinsreduction
- Bearnaisesås
- Cognacsflamberad madagaskargrönpepparsås
- Café de Paris kryddsmör