

## *Hav & Land*

*Välkomstdrink; 1 glas Prosecco*

\*\*\*

½ gratinerad hummer med dragon- & vitlökssmör  
serveras på tallrik

*1 glas Chablis*

\*\*\*

Buffé

Västerbottenpaj med löjrom, gräddfil & rödlök  
Romansallad, prästostdressing & surdegskrutonger  
Rödbetor, gulbetor, getost & tryffelvinägrett  
Mandelpotatis, rökt gräddfil, forellrom & rädisa  
Hjärtsallad med ädelost & päron  
Cocktailtomater, rödlök, citron & persilja  
Varmrökt fjordlax med äpple, senap & dill  
Örtgrillad oxfilé, citronbakade jordärtskocka med dragonsmör & sherryvinägersky  
Husets filmjölsbröd, surdegsbröd & tapenade/smör  
Lagrade ostar, värdshusets fikonmarmelad, oliver & fröknäcke

*1 glas Ripasso alt. Chablis*

\*\*\*

Värdshusets brölloptårta

Alt. 1 Choklad- & passionsmoussetårta gjord på Valrhona choklad (laktosfri)

Alt. 2 Citron- & jordgubbsmoussetårta med mandelbotten (glutenfri)

Kaffe / Te

*4 cl avec (Whisky, Cognac, likör)*

Pris:

För vuxna och barn över 12 år 925 kr/kuvert

Alkoholfritt 825 kr/kuvert

För barn upp till 12 år 245 kr/kuvert

## *Gård & Stuga*

*Välkomstdrink: 1 glas Prosecco*

\*\*\*

Västerbotten royale med picklade kantareller, kryddstekta kavringsmulor, löjrom & örtsallad

*1 glas Riesling*

\*\*\*

Kryddstekt oxfilé med gulbetor, grön sparris, potatis- & jordärtskocksterrin, citronsky & krasse

*2 glas Ripasso*

\*\*\*

Kardemummaparfait med äppelkaka, havtornsgelé & vaniljströssel

*4cl Muscadel*

\*\*\*

Värdshusets bröllopstårta

Alt. 1 Choklad- & passionsmoussetårta gjort på Valrhona choklad (laktosfri)

Alt. 2 Citron- & jordgubbsmoussetårta med mandelbotten (glutenfri)

Kaffe / Te

*4cl avec (Whisky, Cognac, likör)*

Pris:

För vuxna och barn över 12 år 1095 kr/kuvert

Alkoholritt alternativ 995 kr/kuvert

För barn upp till 12 år 550 kr/kuvert alt festmeny 295 kr/kuvert

Vid båda barnmenyerna ingår det måltidsdryck till maten.

[Festmeny barn](#)

# *Slott & Herrgård*

*Välkomstdrink: 1 glas Champagne*

\*\*\*

Lättrimmad salmalax, avrugakaviar, gurka, fänkål, soyaemulsion & rotfruktschips

*1 glas Petit Chablis*

\*\*\*

Helstekt kalventrecôte med bakad schalottenlök,  
pumpapuré, rödvinssky med rostad mandelpotatis & vispat brynt smör

*2 glas Bordeaux*

\*\*\*

Mjölkchokladcreme med hallon & kakaomusli

*4 cl Muscadel*

\*\*\*

Värdshusets bröllopstårta

Alt. 1 Choklad- och passionsmoussetårta gjord på Valrhonachoklad (laktosfri)

Alt. 2 Citron- och jordgubbsmoussetårta med mandelbotten (glutenfri)

Kaffe / Te

*4cl avec (Whisky, Cognac, likör)*

\*\*\*

Vickning: hemgjord lamm- & fänkålskorv med vårt egna bröd samt fetaost & bakade tomater

Pris:

För vuxna och barn över 12 år 1595 kr/kuvert  
Alkoholritt alternativ 1495 kr/kuvert

För barn upp till 12 år 795 kr/kuvert alt festmeny 295 kr/kuvert

Vid båda barnmenyerna ingår det måltidsdryck till maten.

[Festmeny barn](#)

I samtliga menyer ingår bröllopsuppdrukning, lokalhyra (lördagar öppet till 01.00), ljudanläggning, Vårdshusets mineralvatten & enklare blomsterarrangemang.

Minimum antal vid beställning är 30 personer.

Överstiger den totala beställningen 30 000:- ingår egen matsal samt söndagsbrunch för brudparet och 4 anhöriga.

**Betalning och bokningsvillkor:**

Slutgiltigt antal bokning av personer 30 dagar innan ankomst samt slutbetalning.

*Våra egna bröllopstårter! ♥*



*Choklad- och passionsmoussetårta gjort på Valrhonachoklad (laktosfri) Citron- och jordgubbsmoussetårta med mandelbotten (glutenfri)*