

# HAV & LAND

*1 glas Prosecco*

\*\*\*

½ gratinerad hummer med dragon- & vitlökssmör  
serveras på tallrik

*1 glas Chablis*

\*\*\*

Buffé

Västerbottenpaj med löjrom, gräddfil & rödlök  
Romansallad, prästost dressing & 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, surdegbröd & tapenade/smör  
Lagrade ostar, värdshusets fikonmarmelad, oliver & fröknäcke

*1 glas Ripasso alt. Chablis*

\*\*\*

Värdshusets bröllopstårta

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

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

Kaffe / Te

*4cl avec (whisky, cognac, likör)*

**925 kr/kuvert**

Alkoholfritt alternativ och barn över 12 år 825 kr/kuvert  
För barn upp till 12 år 245 kr/kuvert

# GÅRD & STUGA

*1 glas Prosecco*

\*\*\*

Västerbotten royale med picklade kantareller, kryddstekta kavringssmulor, 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)*

***1095 kr/kuvert***

Alkoholfritt alternativ och barn över 12 år 995 kr/kuvert

För barn upp till 12 år 550 kr/kuvert alt [Festmeny barn](#) 295 kr/kuvert

Vid båda barnmenyerna ingår det måltidsdryck till maten.

# *SLOTT & HERRGÅRD*

*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*

\*\*\*

Mjölchokladcreme med hallon & kakaomusli

*4cl 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

*1595 kr/kuvert*

Alkoholfritt alternativ och barn över 12 år 1495 kr/kuvert  
För barn upp till 12 år 795 kr/kuvert alt [Festmeny barn](#) 295 kr/kuvert

Vid båda barnmenyerna ingår det måltidsdryck till maten.

# BRÖLLOPSBOKNING

I samtliga menyer ingår bröllopsuppdukning, 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)*