

# Festmeny för Stora Djulö Herrgård

## **Kantarell - cognac – rökt ren**

Kantarellsoppa med smak av cognac, färskostcrème och rökt renstek

## **Hjort- vitlök- peppar**

Helstekt hjort serveras med potatiskaka med vitlök & örter samt pepparsås

## **Skogsbär- vanilj- vit choklad**

Marinerade skogsbär med vaniljglass och rostad vit choklad

## **Skogsvamp- persilja - färskost**

Svampsoppa med skogsvamp, färskost crème och persilja

## **Torsk – räkor- pepparrot**

Torsk med klassisk vitvinsås, räkor, riven pepparrot & dill samt kokt potatis

## **Vit choklad- lime- hallon**

Vit chokladmousse serveras med lime marinerade hallon

## **Jordärtskocka- lax- dill**

Jordärtskocksoppa med laxtimbal med smak av dill

## **Kalv-ärter- lingon**

Klassiska Wallenbergare på kalvfärs med skirat smör, gröna ärter, rårörda lingon

## **Choklad- hallon- mandel**

Chokladmousse med marinerade hallon och kanderade mandlar

## **Löjrom- citron- dill**

Klassisk löjromstost med löjrom, rödlök, creme fraiche

## **Ryggbiff– palsternacka-portvin**

Ryggbiff rostad palsternacka & bakad tomat med portvinsås

## **Vanilj- björnbär- hallon**

Klassisk crème brûlée med bärkompott

## **Räkor- citron- löjrom**

Klassisk toast skagen med löjrom

## **Oxfile- vitlök- rödvin**

Helstekt oxfile serveras med potatiskaka med vitlök & örter samt rödvinssås

## **Choklad- havssalt- hallon**

Vår egen konditors chokladfudgekaka med havssalt & hallonsorbet

## **Chevre- rödbetor- nötter**

Chevre cheesecake med variation på rödbetor & rostade nötter

## **Kyckling-morot-parmesan**

Svensk kycklingfile med rostade rotfrukter, sojaböner, parmesansås

## **Jordgubb- rabarber- vanilj**

Rabarberpaj med vaniljglass och myntamarinerade jordgubbar

## **Lax- Blomkål- kräfter**

Rökt lax med blomkålspuré, dillmarinerade kräfter och citronkräm

## **Hjort– mandelpotatis – choklad**

Hjort med mandelpotatispuré, rödvinssås med touch av choklad, rostad morot

## **Choklad- vanilj- bär**

Hembakad chokladkaka med vaniljglass och bär

Ni väljer en av menyerna till ert sällskap. Vi hjälper er gärna med dryckesrekommendationer som passar tillsammans med middagen.

0150-50440 bokning@hotelstatt.se www.storadjulo.se

