



## Konferensmeny 2019

### Förrätter/Starters

*Smögensnäckå (Råkor, Champinjon, Ärtor, Ägg) Rhode Islanddressing, Rosenbröd och Kryddgrönt*

*Prawns, Mushrooms, green Peas and Eggs served in a shell served with Rhode Islanddressing, a French roll and Lettuce*

*Smördegshus med Gräddstuvade Kantareller, Baconcrisp och Kryddgrönt*

*A Puff Pastry stuffed with Chantarelles stew topped with Bacon Crisp and Lettuce*

*Kallrökt Laxrullad fylld med Råkor och Pepparrotsgrädde serveras med Toast Melba, och Kryddgrönt*

*A roll of smoked Salmon stuffed with Prawns and Horseradish Cream served with a Toast and Lettuce*

*Toast Sarek (Rökt renstek, Hjortronsylt) Löjrom, syrad Grädde och Kryddgrönt*

*A toast with smoked Reindeer and Cloudberry Preserve, White Bait Roe, Sour Cream and Lettuce*



### Fiskrätter/Main course Fish

*Pocherad Torskrygg med Råkor, hackat Ägg, färskriven Pepparrot, Smörsås och kokt Potatis*

*Poached Cod with Prawns, grated new Horseradish, shopped Eggs, Butter sauce and boiled Potatoes*

*Halstråd Laxfilé med Limesås, Spenattimbale och Duchesstopp*

*Fried fillet of salmon with Lime sauce, Spinach timbale and Potato Duchesse*



## *Kötträtter/Main course Meat*

*Gödkaflövsentrecote med Tryffelbearnaise och Rotfruktsterrine*

*Roast prime Veal with sauce Bearnaise flavoured with Truffles served with a Root Vegetables terrine*

*Anka a la Orange med Mandelkroketter*

*Duck à la Orange with Almond Crouquettes*



## *Vegetariska rätter/Vegetarian*

*Indisk Currygryta med Basmatiris och Mangochutney*

*Indian Curry casserole with Rice and Mango Chutney*



## *Dessert/Desserts*

*Cheesecake med Körsbärskompott, vispad Grädde och Chokladpynt*

*Cheese Cake with Cherry compote, whipped Cream and Chocolate garnish*

*Äpplepaj med Vaniljsås*

*Apple Pie with Custard*

*Hjortronparfait med Jordgubbssås, vispad Grädde och Chokladpynt*

*Cloudberry Parfait with Strawberry sauce, whipped Cream and Chocolate garnish*