

ARONSBORG

KONFERENSHOTELLET

Festmeny

Aronsborgs exklusiva festmeny består av valfri förrätt, huvudrätt och dessert.
Vår sommelier Andreas Sjöborg, ger sin rekommendation av vin till respektive rätt.

Förrätt 82:-

Ört och tryffelcappuchino med rökt lax och löjromsbruschetta
Fleur du Cap Unfiltered blend, Chardonnay/Sémillon/ Sauvignon Blanc/ Viogner
Syd Afrika 252:-

Kräftslasagne med forellrom och örtercrudité samt dillfocaccia
Fleur du Cap Unfiltered blend, Chardonnay/Sémillon/ Sauvignon Blanc/ Viogner
Syd Afrika 252:-

Svensk löjrom med syrad gurka och rågflarn
Masi Masianco, Pinot Grigio 75%, Verduzzo 25%, Italien 276:-

Liten roullad på breasola och mozzarella med tomato fritto samt pinjenötssallad
Nottage Hill Riesling, Australien, 248:-

Kreation på gös med citron och forellrom samt krutonger
Masi Masianco, Pinot Grigio 75%, Verduzzo 25%, Italien 276:-

Huvudrätt

Kryddrullad kalvytterfilé med rostad pistageaioli samt amaronesky 194:-
Zuccardi Serie Q, Temranillo, Argentina 372:-

Stekt gös roullad med löjrom och creme ninon samt kroppkakor 183:-
Novas Winemakers Selection Chardonnay, Casablanca Valley Chile. 328:-

Hasselnötstoppad marulk med murklor och forellrom samt blomkålspotatispure 198:-
Gustav Lorentz Pinot Gris, Alsace 392:-

Örtmarinerad hjortytter med svampmix, pumpapuré och havtornsreduktion 208:-
Ravenswood "Lodi" Zinfandel, Californien 392:-

Oxfile med lufttorkad skinka och tryfferad getostblanquette och rödlökchutney 210:-
Bonterra Cabernet Sauvignon, Californien, 372:-

Dessert 78:-

Choklad och mandelkaka med Cuba con leche dipp samt citronsorbet
Muscat de Setubal, Portugal, 45:-/4cl

Mjölchoklad moussebakelse med pecannötter och citronsorbet samt såsdialog
Muscat Beaumes de Venise, Frankrike, 45:- / 4 cl

Chokladtryffelterrinn med bärshot och vaniljparfait
Muscat Beaumes de Venise, Frankrike, 45:- / 4 cl

Citrus och romparfait med russinkaramell och chokladganache
Brown Brothers Late Harvest, Australien, 45:-/4 cl

Liten limepaj med hallonchutney och chokladflarn
Moulin Touchais 1992, Loire, 60:-/4 cl

Ovanstående meny gäller hösten 2010 och är tilläggspriser exklusive moms för gäster med helpension.
Menyn bör bokas senast 1 vecka före ankomst.