



STALLMÄSTAREGÅRDEN

MIDSOMMARMENY 2019

FÖRRÄTT

STARTER

SVENSKA KLASSIKER PÅ BUFFÉ
SWEDISH SPECIALITES SERVED ON BUFFET

VARMRÄTT

MAIN COURSE

REGNBÅGE

LÄTTRIMMAD OCH SOTAD REGNBÅGE MED FORELLROM, TOFUTERRIN,
HYVLAD FÄNKÅL, BLOMKÅLSKRÄM OCH VITVINSSÅS
SEARED AND BLACKENED RAINBOW TROUT WITH TROUT ROE, TOFU TERRINE,
FENNEL, CAULI FLOWER CREAM AND WHITE WINE GRAVY

OR

KALVRYGG

GRILLAD KALVRYGG MED RÖKT FLÄSK, VINÄGERKOKT LÖK, ROSTAD PUMPA,
TOMATSALLAD OCH RÖDVINSSÅS
GRILLED CALF WITH SMOKED PORK, VINEAGER BOILED ONION, ROASTED
PUMPKIN, TOMATO SALAD AND RED WINE GRAVY

DESSERT

DESSERT

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS, MARÄNG, VISPAD GRÄDDE,
JORDGUBBSKRÄM OCH JORDGUBBAR
VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE CREAM, MERINGUE, WHIPPED CREAM,
STRAWBERRY CREAM AND STRAWBERRIES

650 KR P/P