



THORSKOOGS SLOTT

# *Fest & Bröllop 2011*

*Menyval Hösten 2011*

Nytt för i höst är att ni nu kan välja att komponera er egen fyrrätters meny enligt urvalet nedan:

## *Förrätter / Mellanrätter*

Hummermarinerad marulk med skum på citron & mussla serveras med syrad fänkål och flarn på gul morot

Löjrom från Spiken med syrad grädde smaksatt med bakad citron & timjan,  
serveras med rostad brioche och lök i textur

Rimmad Salma med krämig avokado, pepparrotssorbet, ikurarom och hasselnötsjord

Marinerad oxfile med persiljevierge, vattenkrasse, mörk portvinsgelé, sockerbakade körsbärstomater samt krämig ost

Äppelconfigurerad fläksida med karljohansvamp, jordärtskocka och knaprigt rosmarinströssel

## *Huvudrätter*

Lättrimmad torsk med sjökorall och friterat ostron, serveras med puré på kålrot och mild senapssky

Slätvar med avrugakaviar och hummer beurre blanc, serveras med bakad potatispuré och rostad fänkål

Hängmörad oxfile med tryffel, pure på rostad persiljerot, svartkål och kantareller

Utskuren kryddrostad hjortsadel med mandelpotatiskrokett, pata negra och karljohansvamp,  
serveras med syrlig morot och rostad sellericreme

Lammytterfile med egen lammchorizo, serveras med frasig getost, salviasky och saltbakad rödbeta

## *Desserten*

Blåbärspannacotta med vit chokladsorbet smaksatt med espresso

Chokladterinne smaksatt med chili, serveras med körsbärssorbet och knäckflarn

Äppel & Lavendelglass med mörk chokladcreme och pain d'épice

Saltad brownie med päronsorbet och kryddskum



## THORSKOOGS SLOTT

Visa av erfarenhet, rekommenderar vi er att välja slottets Grand Dessert som tillägg till menyn, så att många tal kan hållas vid desserten och bröllopsmiddagen får en storslagen avslutning.  
(Dvs Desserten byts ut till Grand Dessert mot ett tillägg om 110 SEK/p)

### *Grand Dessert*

- ♥ Smultronsorbet med strössel på vit choklad, rostade nötter och krossade drömmar
- ♥ Mörk chokladterriner med havtornssirap
- ♥ Vit chokladtryffel med lakrits, citron och pistage
- ♥ Liten crème brûlée smaksatt med lavendel
- ♥ Rabarbertarte med färska bär och maräng
- ♥ Jordgubbsmousse på mandelbotten med karamell och bärflam

110 SEK tillägg till ordinarie menypris istället för ordinarie dessert

\* \* \* \* \*

### *Thorskoogs urval av lokalproducerade ostar med tillbehör*

Vi samarbetar med lokala ostproducenter. Vi har nöjet att rekommendera dessa ostar som tillägg till er meny. Producenterna är bl.a: Lillängens gårdsmejeri, Påverås gårdsmejeri, Juurs mejeri och Almnäs Bruk. Till ostarna serveras hembakt Pain d'épice, fruktbröd och slottskökets marmelader.

145 SEK tillägg till ordinarie menypris