

# Meny

Her er tre av våre anbefalinger til gode bryllupsmiddager. Vi har utsøkte viner til hver av rettene.

## Anbefaling 1

- Fløtelegert gresskarsuppe med sherry og sprøstekte baconterninger.
- Sart ørretpaté med dill- og basilikumdressing, servert på fargerik salat.
- Helstekt ytrefilet av okse, servert med rødvinssaus, fløtebakte poteter, bacon og gulrøtter.
- Mona Lisa iskake med marsipan og nougat, servert med skogsbærcouli.

## Anbefaling 2

- Skalldyrbisque med kongekrabbe og cognac.
- Viltpaté med ripssaus.
- Langtidsstekt, rosa kalvefilet med morkelsaus, innbakt potet og grønnsaksrullade.
- Tre slag sjokolademousser med syltede valnøtter.

## Anbefaling 3

- Laksesympfoni med røkt laks, dampet laks, dillreker og urtedressing.
- Helstekt ytrefilet av hjort med portvinssaus, fylte bakepoteter og grønnsakstimbale.
- Gorgonzola med pære- og honningsirup.
- Dessertsympfoni med hasselnøttis, sjokolade- og chilikake og pasjonsfruktfromasj.