

## bistrauds Festmenyer 2012

Efter Ert val av mat lämnar vi gärna förslag på drycker som passar.  
Låt Er väl smaka!



### **Rödingmeny 395:-**

Varmrökt Ankbröst med getostpanacotta, rostade betor och pinjenötter.

Halstrad Rödingfile med krabbrisotto, vitlökschips och ärtskott.

Ugnsbakat äpple med vinterkappa serveras med kardemummaglass.

### **Oxfilemeny 445:-**

Räk- och Kräftskagen på smörstekt toast med en liten örtsallad.

Helstekt Oxfile med portvinsglacerad rödlök, kantareller och ugnsbakad potatis

Crème Brûlée med hallonsorbet.

### **Lammracksmeny 445:-**

Råbiff på tonfisk serveras på 2 vis, klassisk och asiatisk.

Lammracks med örttäck, italiensk potatiskaka och saltorkad tomat-och vitlökssky

Mango- och Ananastart med vaniljglass.

### **Helleflundrameny 465:-**

Örtfriterad kalvbräss med oxkindrilette och rödvinsås.

Ugnsbakad helleflundra med selleripure, rökt forellrom, ostron -och champagnesås

Vitchokladpannacotta med färska bär samt mangosorbet.

### **Vegetariskmeny 345:-**

Kronärtskockssoppa med lättrökt västerbottenoststick.

Grillad chili och parmesanpolenta med gräddkockt karl-johansvamp, lökslungad mangold samt tryffelskum.

Cheesecake brownie med lemoncurdglass och chokladmarängsmulor.

*Priserna ovan gäller då hela sällskapet äter samma meny.*

### **Lite andra idéförslag**

~Klassisk gratinerad Hummer~ Skaldjursplata~ Ostassiette med våra väl utvalda ostar~ Kaffegodis en variation av choklad och sött ~En liten tryffel~