

Bröllopsmeny 2018



Maten & dryck

Här på Marholmen använder vi lokala råvaror och all matlagning sker här. Vi torkar, gravar, röker, saltar, syltar, syrar precis så som det alltid gjorts i Roslagen. Vinet hämtar vi ifrån Frankrike och Spanien.

4 menyer

Det går utmärkt att kombinera ihop 3-rätter från dessa menyer:

Grosshandlare Nils meny

Marholmens toast skagen med räkor, kräftor, Västerbottenost, Norrtelje akvavit, toppad med löjrom

~

Helstekt oxfilé med spetskål, hemrökt sidfläsk, tryfflad rödvinssky och potatisterrin

~ ~

Lime- och basilikamarinerade jordgubbar med råkräm

Husmor Hannas meny

Gravad, rökt dovhjort med emulsion på brynt smör, pumpakärnor och syrade betor

~

Ankbröst med griottesky, brässerade linser, morotspuré och slungad potatis

~ ~

Chokladganache med vaniljcrème, passionsfrukt och flarn

Rektor Nathanaels meny

Lättgravad röding med blomkålspuré, rädisor och saltinbakad rotselleri

~

Lammytterfilé med variation på sparris, persiljerotpuré och sherrysky

~ ~

Crème Brûlée med färska bär

Författarinnan Elsas meny

Västerbottenpaj med rödlök, crème fraiche och löjrom

~

Ångad torsk med brynt hollandaise, primörer och sojapärlor

~ ~

Citronbavaroise med rabarberkompott, fläderblom och crunch

Viner som ingår i brölloppaketet

Bubbel:

Sogas Mascaró Cava Brut, Penedès, Spanien

Val vitt:

*Badet Clément, Cuvée Prestige. Druvor: Grenache, Ugni blanc
Domaine Bousquet, Chardonnay, Mendoza, Chile*

Val rött:

*Badet Clément, Cuvée Prestige. Druvor: Grenache, Syrah, Carignan
Vignobles Vellas Grande Cuvée. Druvor: Cabernet Sauvignon*