

 **Förslag på festmeny för bröllop 2015 ­–** **naturligtvis** **100 procent ekologisk.**

**Välj mellan:**

*Förrätter:***Lättrimmad KRAV-lax**
med dillmarinerad  zucchini, kräm på Ängavallens färskost, soyagele och torkade alger

**Skaldjurs-ceviche**
på MSC-pilgrimsmussla och räkor.

**Säsongens soppa med tillbehör**

**Charktallrik**
med paté, två sorters korv, kallrökt kalvlår och pastrami, allt tillagat på Ängavallens HälsoKalv/HälsoGris, oliver och till sist – från Ängavallens Köksträdgård ­– senap, inlagd gurka och rödbeta vid säsong

 **Tartar på Ängavallens HälsoKalv**
med friterad kapris, Ängavallens senap och lågtempad äggula

 *Varmrätter:***Variation på Ängavallens HälsoKalv**
med potatiskompott med örter, portvinssky och säsongens grönsaker

**Variation på Ängavallens HälsoGris**
med potatiskaka med ostronskivling, senapsky och säsongens grönsaker

**Variation på Ängavallens HälsoLamm**
med ostrisotto, rostad vitlökssky och säsongens grönsaker

**Säsongens MSC/KRAV-märkta fisk**
med knaperstekt potatiskaka, fänkåls beurre blanc och säsongens grönsaker

 *Desserter:***Trio i dessert**

 **Trio i chokladtryfflar**

 **Trio i ostar med tillbehör och Pain d´epiche**

***”Och som alltid på Ängavallen är allting 100 procent ekologiskt och minst lika gott”***