



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-pilgrismussla 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 kapis, 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'épiche

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