

STORA SÄLLSKAP



TRE RÄTTERS MENYER | BOCKHOLMEN HAV & RESTAURANG | HÖSTEN 2017

MENY ETT

655:-/PERSON

LÖJROM PÅ BOCKHOLMENS VIS

med variation på potatis, syrad grädde, sotad lök och brynt smör

NV PERRIER-JOUET GRAND BRUT 134/795
2008 POL ROGER VINTAGE 945



HELSTEKT OXFILÉ

med höstens picklade kantareller, jordärtskockschips, oxkindssky, tryffelsmör och mandelpotatispuré

2015 RENATO RATTI NEBBIOLO D'ALBA 145/615
2014 SAINT-JOSEPH TRADITION 915



VARM ÄPPELTARTE

med kardemummaglass, calvadosgrädde, bakad mandel och rörörda blåbär

NV ACQUESI MOSCATO D'ASTI 85

MENY TVÅ

605:-/PERSON

KRÄFTSOPPA

med plockad krabba, blomkål, gurka och rökt gräddfil

2015 DOMAINE CHAMPALOU VOUVRAY "LES FONDR AUX" 145/615
2013 CLOS HENRI SAUVIGNON BLANC 670



HALSTRAD TORSKRYGG

med variation på rom, smörsås på mussla, krispigt kål, sojabönor och mandelpotatis

2014 CHATEAU FUSSE TÊTE DE CRU 160/650
2014 BIRGIT EICHINGER GAISBERG CHARDONNAY 640



NYBAKAD SOCKERKAKA

med vaniljkräm, nyponsorbet och citron

DOMÄNE WACHAU BEERENAUSLESE 85

MENY TRE

495:-/PERSON

HÖSTENS SVAMPAR

med frasig potatis, sotade lökar och gräddstuvad spenat

2014 CALERA PINOT NOIR 174/690
2016 ELIO GRASSO DOLCETTO D'ALBA DEI GRASSI 875



GRILLAD BLOMKÅL

med torkade tomater, smörsås på dragon, riven pecorino och dillfriterad pommes

2013 BAIGORI CRIANZA 154
2015 RASTEAU, DOMAINE DE BEAURENARD 165/650



CRÈME BRÛLÉE

med nyponsorbet

2016 CHATEAU TIRECUL LA GRAVIÈRE "LES PINS", MONBAZILLAC 85

AVBOKNINGSREGLER

PRISER ÄR INK. MOMS. AVBOKNING AV EVENEMANG MÅSTE SKE MINST SJU DAGAR FÖRE UTFÖRANDETS DATUM FÖR ATT UNDGÅ DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER DETTA DEBITERAS 500:- PER BOKAD GÄST. ANTALET KAN JUSTERAS KOSTNADSFRETT FRAM TILLS TVÅ DAGAR INNAN ANKOMSTTID. BETALNINGSVILLKOR 10 DAGAR.