



FESTMIENY

VID FESTLIGARE TILLFÄLLEN

Vissa tillfällen och möten vill man bjuda på något extra gott till middag och då kan en festmeny passa bra.

Menyn är framtagen med omsorg av vår kökschef där det finns två alternativ för respektive rätt att välja mellan. Givetvis går det också bra att komponera egna menyer som passar just för er grupp. Minsta antal är 20 st.

Festmenyn serveras vid bordet och ni kan njuta av er middag i lugn och ro. Till maten rekommenderar vi gärna våra vinpaket, noga utvalda av vår sommelier.

”Med vårt avlånga land i fokus skapar Rönnebergas kök njutbara matupplevelser där svenskt kulinariskt hantverk och råvaror prioriteras”. - Glenn Poulter
Kökschef.

FESTMENY

2019

Förrätt

Smörbakade "Gambas" räkor (ASC- märkt) med sichuanmajonnäs och friterad rotselleri
Dryck, Mure Signature Riesling Eko Vin D´Alsace

Konfiterad Svensk Anka i tortillabröd med rökt pepparrotscrème och jordärtskockar
Dryck, Laurent Miquel Chardonnay/Viognier
Languedoc-Roussillon France

(VEG) Svampfyllda dumplings med picklade alger, rökt regnbågsrom, dillolja och tomatconsommé
Dryck, Chateau Grand Ferrand Blanc Eko
Bordeaux France

Starters

Butter baked Prawns (ASC-labelled) "Gambas style" with Sichuan Peppar Mayonaise and fried Celeriac
Wine, Mure Signature Riesling Eko Vin D´Alsace

Swedish Duck "Confit" in Tortilla Bread with smoked Horseradish Cream and Artichoke
Wine, Laurent Miquel Chardonnay/Viognier
Languedoc-Roussillon France

(VEG) Wild Mushroom Dumplings with pickled Seaweed, smoked Salmon Roe, Dill and Tomatoe Consommé
Wine, Chateau Grand Ferrand Blanc Eko
Bordeaux France

FESTMENY

2019

Varmrätt

Enbärsstekt hjortinnanlår med rökt pumpacrème,
karljohansvamp- potatiskrokett och portvinsskysås
Dryck, Xavier CDR Grenache France

Piggvar (MSC-märkt) med skaldjursmousse "skum",
hummerolja och mjukbakad silverlök- potatispuré
Dryck, Chablis Dame Nature Chardonnay Eko France

(VEG) Kastanjefyllad ravioli med tryffel, grönkål, hyvlad
picorino, torkade jordärtskocka och albuljong
Dryck, Feverley Joseph Pinot Noir France

Main Course

Juniper Berry roasted Venison with puréed smoked
Pumpkin, Porcino- Potatoe Croquett and
Port Wine Sauce
Wine, Xavier CDR Grenache France

Turbot (MSC-labelled) with frothy Shellfish Mousse,
Lobster Oil and puréed Silver Onion and Potatis
Wine, Chablis Dame Nature Chardonnay Eko France

(VEG) Chestnut filled fresh Ravioli with Truffel, Kale,
Picorino Cheese, dried Artichoke and Seaweed Broth
Wine, Feverley Joseph Pinot Noir France

FESTMENY

2019

Efterätt

Mörkchokladfondant med flytande kola,
hallon-rödbetsorbet och lakritsflarn
Dryck, Mas De Lavail Maury Expression France

Friterade vaniljdonuts med rostad vitchoklad och
bryntsmörglass
Dryck, Tschida Angerhof Auslese Autriche

Citrontimjan bavaroise med äppeltarte,
grannysmithpuré och karamellsås
Dryck, Fiore Moscato Dasti Italie

Dessert

Dark Chocolate Fondant with sticky Caramel,
Raspberry- Beetroot Sorbet and Licorice Flake
Wine, Mas De Lavail Maury Expression France

Fried Vanilla Donuts with roasted White Chocolate
and Brownd Butter Ice-Cream
Wine, Tschida Angerhof Auslese Autriche

Lemon- Thyme Bavaroise with Apple Tarte, Granny
Smith Purée and Caramel Sauce
Wine, Fiore Moscato Dasti Italie