

Meny

Företagsbanketten Mjölby 2017

Välkomstdrink

Canti Prosecco Millesimato Glera, Italien



Förrätt

Östgötsk grönärtsoppa med sikromstoppad skaldjurskrustad
Vin: TIKI Maui Sauvignon Blanc, Nya Zeeland



Varmrätt

Tournedos på oxfilé från Bjursund toppad med kanderat rökt
sidfläsk från Eklunds, skogschampinjon cremé på champinjoner
från Västerlösa samt rödvinsreduktion

Serveras med gratinerat potatismos smaksatt med Boxholms
kryddost toppat med Löts getostbrie

Vin: Hacienda López de Haro Reserva Tempranillo/Graciano, Spanien



Dessert

Kronans bakverk på potatis från Bjälbo Trädgård, serveras
med rårörd vaniljsås samt lime- och lavendelmärinerade körsbär
samt saltrostade valnötter
Kaffe

Vickning

Lithells Kalaswiener med bröd, senap & ketchup

Kock: Niclas Hemmingsson, Sjögestad Motell