

Konferensmeny Höst & Vinter 2014 och 2015

Förrätter

Starters

Smördegshus fylld med gräddstuvade Kantareller, toppad med knaperstekt Bacon

A Puff Pastry stuffed with Chantarelles in Cream stew and topped with Bacon

Krämig Skagenröra och Kryddgrönt i Tunnbrödsborg toppad med Löjrom

*A wedge of Mayonnaise and Prawns in a crispy Bread basket,
topped with Herbs and White bait Roe*

Lufttorkad Skinka med Chevrepaj, Basilikasky och Ruccola

Prosciutto with a Chevre Pie, Basil Gravy and Arugula Salad

Rökgravad Laxfilé med Senapsmousseline och hembakat mörkt Bröd

Smoked and cured Salmon with Mustard Mousseline and brown Bread

Varmrätter, Kött

Main Courses, Meat

Citron och örtfylld Mowitz Kycklingfilé med ugnstrostad Potatis och Rotfrukter serveras med Rödvinssky

*Fillet of Mowitz Chicken stuffed with Lemon and Herbs, roasted Potatoes- and Root Vegetables,
Red Wine gravy*

Lavastensgrillad Oxfilé med Baconlindad Haricots Verts och Potatisterrine

Grilled fillet of Beef, a roll of Bacon and Green Beans and a Potato cake

Stekt Lammytterfilé med Honungsrostade Rotfrukter serveras med Timjanssky

Roast fillet of Lamb with roasted Root Vegetables flavoured with Honey, Thyme gravy



Torget 2, 442 31 Kungälv
0303 109 70
www.farshatt.se

Varmrätter, Fisk

Main Courses, Fish

Pocherad lättrimmad Torskfilé med soltorkade Tomater, Ruccolasallad, Chablissås samt kokt Potatis

Cooked and salted fillet of Cod, Sundried Tomatoes and Arugula Salad Chablis sauce, boiled Potatoes

Halstrad Rödingfilé med Murkelsås och Potatisterrine smaksatt med Västerbottenost

Fried fillet of Char with Morel sauce and Potato cake flavoured with Cheese

Stekt Spättafilé med smörstekta Champinjoner och brynt Smör samt kokt Potatis

Fried fillet of Flat fish with Butterfried Mushrooms, melted Butter and boiled Potatoes

Desserter

Desserts

Äppelpaj med Toscatäcke och Vaniljsås

Crispy Apple- and Almond Pie served with Custard

Körsbärscheesecake med vispad Grädde och Frukt

Cherry Cheese Cake with whipped Cream and Fruits

Vit- och mörk Chokladmousse med Apelsinsås

White- and dark Chocolate Mousse with Orange sauce

Hjortronparfait med vispad Grädde och Mandelflarn

Cloud Berry parfait with whipped Cream and an Almond Biscuit

Konferensdeltagarna enas om en gemensam meny givetvis med undantag för specialkost och allergier.

We look forward to have one of the same menu selection for each group of conference participants

except of course the allergy and special meals.

Smaklig Måltid! *Bon Apétit!*



Torget 2, 442 31 Kungälv
0303 109 70
www.farshatt.se