

Konferensmenyer 2009

Konferens lunch

Serveras med sallad, smör & hembakt bröd, måltidsdryck, kaffe & kaka

Fisk

Cacao och chili bakad Laxfile, serveras med apelsincreme och duchess potatis

Havets wallenbergare med skaldjursås och kokt potatis

Citronbakad torskfilé på grönsaksbädd, serveras med potatispuré

Kött

Grillad kyckling filé med rostad paprikasås, serveras med Polenta

Ört och salt bakad fläskfilé med grönpepparsås, serveras med Amadin potatis

Medelhavsbitar, serveras med grönsaksragu

Välj en rätt som passar för gruppen & meddela oss ert val.

Har ni frågor om menyn eller vill beställa specialkost, kontakta oss så hjälper vi gärna till.

Kontakt: receptionen 031- 707 50 00 eller info@tidbloms.se

Konferensmeny kväll 2009

Middag

Serveras som 2 eller 3 rätters middag
Välj maximalt två olika rätter ur respektive kategori till hela gruppen
för bästa service och kvalitet.

Förrätter

Het marinerade räkor på toast, serveras med liten sallad och lime creme fraiche
Gratinerad chevré ost, serveras med honung, rostade pinjenötter och en tomatgele
Egenrökt ankbröst med palsternackspuré med smörkokta rödbetor

Fisk

Vitvins pocherad bergtung, serveras med en skaldjurs risotto
Grillad tonfisk med vitlök och ört smaksatt potatispuré, serveras med salviasås
Gorgonzola fylld laxfilé med smörstekt sparris och potatis bakelse

Kött

Grillad lammytterfilé serveras med viltmousse, björnbärsås och fondant potatis
Helstekt oxfilé med potatisgratäng och svampsås
Grillad gödkalv med pommes Anna potatis, serveras med en sås på svarta oliver

Desserter

Kall chokladsoppa smaksatt med ingefära, serveras med vaniljglass
Klassisk crème brûlée, serveras med bärkompott
Mango smaksatt glass soufflé, serveras med hallonsås

Har ni frågor på menyn, vill beställa vegetariskt eller har någon i sällskapet som kanske är allergiker och kräver specialkost?

Hör av er till oss!

Kontakt: receptionen 031- 707 50 00

Vi önskar er en lyckad konferens!