



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Middagsmenyer

Meny 1

Souvas på ren med pepparrot- och mandelpotatissallad toppad med löjrom och dill
Citron- och dillbakad torskrygg med krämig kräftsås, smörade betor och potatis- och persiljerotspuré
Apelsin- och jordgubbstiramisu dekorerad med färska jordgubbar

630 kr (504 kr exkl moms)

Meny 2

Svenska Tapas

Rensteksstubbe, rimmad lax med hovmästarsås, färska räkor, Västerbottenost,
löjrom med crème fraiche och rödlök

Ört- och pumpafrööverbakad lammytterfilé med rosmarinsky och potatiskaka

Mälarterrassens blåbärsglass med chokladgrissini och coulis

675 kr (539 kr exkl moms)

Meny 3

Limegravad laxfilé och sambalcrème serveras med mango- och ananassallad,
smaksatt med färsk koriander och chili

Kalvhare Oscar med hummerkött, sparris, shiitakesvamp och bearnaise, serveras med rostad potatis

Vaniljbavaroise med choklad- och hasselnötsströssel

630 kr (503 kr exkl moms)

Meny 4

Oxfilecarpaccio med brännvinsost, tomatmarmelad och rostad mandel

Lax- och räkfärserad kungsflundra med vitvinsås, sugersnaps och morötter, serveras
med jordärtskockspuré

Hallonmousse med jordgubbsspackade minimaränger

575 kr (460 kr exkl moms)