

Kongressen a la carte 19 februari

Förrätt

Pumpasoppa med chilicrème och rostad pumpa 145kr

Rostbiff med tryffel- och parmesanmajonnäs samt rucola, rostad lök, bacon och friterad kapris 139kr

Varmrätt

Pocherad lättrimmad laxrygg med räkbuljong, bakad gul morot, mandelpotatis och forellrom 265kr

Rosastekt ankbröst serveras med potatisbakelse smaksatt med rostad vitlök samt karamelliserad lök, rödig rödvinssås och friterad ankkrosett 295kr

Nattbakad fläskkarré från svenska gårdar med chili och sesam samt ingefärssky och ris 185kr

Bakad king oyster (svamp) med sotad purjolök, kimchi, picklad rödlök och sojamajonnäs 175kr

Sallad

Caesarsallad med majsckyckling och bacon samt parmesan och crostini 185kr

Dessert

Äppeltoscakaka serveras med vispad grädde smaksatt med apelsin samt exotiska frukter 109kr

Kvällens lilla glasscoupe 55kr

Hemmagjorda tryfflar 39kr/st

Kvällens utvalda tvårättersmeny 395kr

*

Rostbiff med tryffel- och parmesanmajonnäs samt rucola, rostad lök, bacon och friterad kapris

**

Pocherad lättrimmad laxrygg med räkbuljong, bakad gul morot, mandelpotatis och forellrom

Kaffe och chokladpralin

Reservation för eventuella ändringar. Vid kostavikelser och allergier meddela vår bokning på restauranger@solvalla.se

Kongressen 30 mars

3-rättersmeny med val av varmrätt

Ordinarie pris 695kr exkl entré

Pris online 595kr inkl entré

Förrätt

30 g löjrom med mandelpotatiscrème och brynt smör, rödlök, gräslök samt kavringskrisp

Varmrätter

Halstrad rimmad rödingfilé med handskalade räkor och rostad blomkålspuré

eller

Svenskt lamm på två vis serveras med rostad vitlökspotatispure och bakad tomat

Dessert

Ganacheglacerad brownie med sockerfriterade hasselnötter och hallonmousse

Reservation för eventuella ändringar. Vid kostavikelser och allergier meddela vår bokning på restauranger@solvalla.se