



Araslövs Norra Kro

www.araslovgolf.se/kro1

Tel: 044 – 711 31

Fax: 044 – 71 45

Förslag till bröllopsmenyer:

Fisk

Carpaccio på hängmörad kalvinnerfile serveras med parmesanbakelse, rödvinsglace, oliv- & citronolja samt saltrostade pinjenötter

∞ ∞

Ugnsbakad hälleflundra serveras med rödbetscrudité, dillstomp smaksatt med pernod, laxrilette & vitvinsvelouté

∞ ∞

Pannacotta med smak av tahitivanilj- & citrongräs, serveras med apelsinskum & citrus mylta

Vilt

Halstrade pilgrimsmusslor, serveras med chutney på mango- & lime, panchetta, gravad rättika & gula mangoldskott

∞ ∞

Hjortyttefilé & bräserverad oxkind med färska lingon, serveras med potatis confit, rökt fläsk, crème double, bakelse på potatis- & vitlök samt kantareller

∞ ∞

Vit chokladganache & mörk chokladgateau med lättsokrade färska hallon

Kött

Svenska räkor- & kräftor, serveras med krispig potatis, syrad kålrot, grillat rågbröd, salladslök & rädisor

∞ ∞

Lågtempererad oxfilé, serveras med bakelse på färsk tomat- & spenat, smörad bordeauxvinreduktion, morötter & portabellosvamp

∞ ∞

Crème Brulée med körsbärsragu & terrine på körsbär

Fågel

Hummermousseline med äppelsallad, vitvinskott blåmussla, äppelcrème & rostat knäcke

∞ ∞

Ugnsbakat vildandbröst, serveras med ragu på skogssvamp, palsternackspuré, syltade röda vinbär samt rödvins- & gräddreduktion

∞ ∞

Jordgubb x 3: jordgubbsgelé, jordgubbsmousse & stjärnanismarinerade färska jordgubbar