



Meny La Bohème

FÖRRÄTTER

Rilette på fläsk

Varsamt tillagad rilette på långkokt fläsk, serverad med krispig gurka och klassiska tillbehör.

Burrata.....

Krämig burrata serverad med variation av tomater, vitlökskrutonger och herrgårdens Bloody Mary-marmelad.

VARMRÄTTER

Sous vide-bakad ryggbiff.....

Mör ryggbiff tillagad sous vide och serverad med len potatispuré, baconströssel, vitlökskrutonger, balsamicoglaze och säsongens grönsaker.

Herrgårdens Vegetariska Pasta

Krämig pasta med säsongens primörer, rostade grönsaker och örter

Moules frites – tre variationer.....

Välj mellan klassiska och inspirerande smaksättningar, serveras med pommes frites

Torskrygg med klassiska tillbehör

Varsamt tillagad torskrygg serverad med dilldoftande äggvelouté, handskalade räkor, färsk dill och pressad potatis.

DESSERTER

Choklad i variation

En smakrik dessert med flera olika texturer och nyanser av choklad

Herrgårdens Ostbricka

Ett omsorgsfullt utvalt urval av lokala ostar från Jan-Ols Gården och/eller Bredsjö Mjölkfår, serverade med säsongsanpassade tillbehör. Urvalet varierar efter tillgång och mognad för att alltid erbjuda den bästa smakupplevelsen.

Tre rätters middag inkl. kaffe/thé i salongen625 SEK/person

Två rätters middag inkl. kaffe/the i salongen545 SEK/person

Bångbro Herrgård

Herrgårdsvägen 10 | SE-714 32 KOPPARBERG, Sweden
Tel +46 (0)580 120 00 | info@bangbro.se | www.bangbro.se