

Fly mörkret med Vesterby

Följ med oss på Vesterby under januari och februari till soliga Italien eller till Frankrikes lummiga vingårdar på en resa i maten och dryckens tecken. Kom bort från snö och slask en stund och njut av södra Europas härliga smaker. Och under mars återvänder vi liksom solen till Sverige igen då vi serverar en meny med nya och klassiska svenska smaker.

Frankrike 25-26/1

Förrätt

Hummerbisque med hors-d'oeuvres (miniostpaj toppad med rom)

Varmrätt

Pepparbiff med pommes dauphinoise, cognacsås, baconlindade haricots verts
Ett urval av franska ostar

Dessert

Tarte tatin
med egengjord vaniljglass

Italien 14-15/2 (Alla Hjärtans Dag) samt 1-2/3

Förrätt

Bruschetta med tomat och basilika

Mellanrätt

Linguine alle Vongole

Varmrätt

Bistecca alle Fiorentina med rostade rotfrukter, bakade tomater & Salsa Verde

Ett urval av italienska ostar

Dessert

Tiramisú

Sverige 15-16/3 samt 29-30/3

Amuse-bouche:

Liten råraka med löjrom, rödlök, smetana

Förrätt:

Lättrökt Ren

med kantareller, pumpa, lingon-och konjakvinäggrett, Västerbottentartelett

Varmrätt:

Kalv

med pepparrottsvelouté, potatispuré, gravade och smörsauterade morötter
alt

Gösfilé

med gräddkokta murklor, pommes duchesse, svartrot

Ett urval av svenska lokalproducerade ostar med tillbehör

Dessert:

Vesterbys Ostkaka med myltade bär och lättvispad grädde

Priser:

Meny 750kr

Övernattning del i dubbelrum inkl frukost 550kr
med möjlighet för tidig och sen utcheckning

Tillgång till relaxavdelning samt aktivitetsrum 100kr/person

Det kommer finnas framtagna vinpaket passande till varje meny.