

# KONFERENSMIDDAG

---

## MÅNDAG

FÖRRÄTT: Ceviche på lättgravad hälleflundra med svart aioli, friterad purjolök och forellrom  
*Walnut Block Sauvignon Blanc – Nya Zeeland 180/725*

VARMRÄTT: Lågtempererat vildsvin med tryffelsmaksatt potatiskaka, friterad grönkål och vispat örtsmör  
*Borgogno Langhe Rosso "Pinin" – Italien 195/765*

## TISDAG

FÖRRÄTT: Svampsoppa med krispig lufttorkad skinka  
*Robert Mondavi Private Selection, USA 190/745*

VARMRÄTT: Ryggbiff, vindelrökt sidfläsk, bakad morot och vispat svampsmör  
*Parallèle 45 Blanc, Frankrike 140/550*

## ONSDAG

FÖRRÄTT: Skagenröra på toast med tomatsalsa och syrad lök  
*Lundén Riesling – Tyskland 175/695*

VARMRÄTT: Kalvytterfilé, friterad potatiskaka smaksatt med tryffel, vispat örtsmör, smörkokt morot och friterad ostronskivling  
*Penfolds Max's Shiraz, Australien 170/745*

## TORSDAG

FÖRRÄTT: Västerbottensostsoppa med krispig lufttorkad skinka  
*Stemmari Pinot Noir – Italien 140/545*

VARMRÄTT: Lågtempererat vildsvin med tryffelsmaksatt potatiskaka, friterad grönkål och vispat örtsmör  
*Borgogno Langhe Rosso "Pinin" – Italien 195/765*

## FREDAG

FÖRRÄTT: Ceviche på lättgravad hälleflundra med svart aioli, friterad purjolök och forellrom  
*Lundén Riesling – Tyskland 175/695*

VARMRÄTT: Ryggbiff, vindelrökt sidfläsk, bakad morot och vispat svampsmör  
*Borgogno Langhe Rosso "Pinin" – Italien 195/765*



HOTELL LAPPLAND  
— LYCKSELE —