

**Daniel Svensson** är en f.d elev som under sin skoltid blev utnämnd till Årets Kockelev 2000. När han inte arbetar på Gastro i Helsingborg, arbetar han målmedvetet med tävlingsmat, vilket har resulterat i en plats i Svenska kocklandslaget för juniorer och vann OS Guld 2004 med juniorlandslaget.

**Emil Liljert** gick ut restaurangprogrammet år 2000. Har arbetat nere i Europa och 2 vintrar i Åre. På somrarna sköter han Hamnkrogen ute på Ven. Nu läser han till Sommelier på MSU i Malmö.

Ett samarbete mellan



**HOTEL ÖRESUND**



SELMA LAGERLÖFGYMNASIET



## **Hotell & Restaurangprogrammet** *i samarbete med* **Daniel Svensson och Emil Liljert**

Har nöjet att kunna erbjuda er  
en fem - rätters meny inkl. utvalda viner.

På Hotel Öresund,  
torsdagen den 20 april kl. 18.00 – 20.00.



**HOTEL ÖRESUND**

# Meny

## Amuse

Skum på sparris och vinägerfläsk,  
marinerad tonfisk i bondbönsragu med ingefära

*Gancia prosecco veneto, Italien*

## Förrätt

Halstrad pilgrimsmussla och confiterad squid,  
liten canneloni på tomat, aubergine och zucchini,  
serveras med en dragon emulsion

*La Gascogne Gros Manseng-Sauvignon Blanc 2004, Frankrike*

## Varmrätt

Lamm, potatis och rostad vitlöksterrine  
citronbräserad plattlök och rosmarinsky

*Yalumba Barossa Shiraz 2002, Barossa Valley S.A.*

## Pre dessert

Mango på 2 sätt  
Granité och naturelle

## Dessert

Chokladsfum, passionfruktgelé,  
vanilj och ananasterrine

*Rutherglen Chambers Rosemond Muscat, Australien*

**Allt detta till priset av 400:-**

(250:- endast menyn)

Eftersom platserna är  
begränsade måste bord  
bokas i förväg!

Telefon 0418 - 47 40 00

Hjärtligt Välkomna