



Hållbara menyn komponerad av White Guide-vinnare

Förutom kärleken till kombiskidåkning av alpint och längd var hållbarhet i samklang med naturen ett genomgående tema för hela bröllopet. Utomhusvigseln på tusen meters höjd förrättades av Barbara Frilund-Ekberg utanför **Restaurang Tusen**. En unik byggnad som vunnit internationella arkitektpriser men som också är helt självförsörjande. Bröllopsmenyn, framtagen av White Guide-vinnande Hampus Thunholm och Joel Kaspersson, som driver **Restaurang Agaton** i Ramundberget. En specialkomponerad meny där smak, upplevelse såsom lokala och ekologiska råvaror efter säsong utgör grunden. Hampus Thunholm förklarar;

”Smak och helhetsupplevelsen har varit i fokus när jag kreerat den spännande menyn. Att exempelvis ha tappad glass med löjrom som förrätt kan förbrylla någon, men att avnjuta hela menyn kommer förhoppningsvis få fler att inspireras av nytänkande i kombination med typiska smaker från Härjedalen. En meny att minnas resten av livet”.

Bröllopsmenyn, som serverades live vid bordet av Hampus Thunholm och Joel Kaspersson, bestod av:
Amuse bouche

Tappad glass med löjrom

Pilgrimsmussla från Hitra i Norge med brynt äggcreme, sikrom och dill

Griskind med Karl-Johancreme, kokettbrända lökar och korv

Bakad chokladcreme med brynt smör och lingonsorbet

Bröllopstårta

Till detta avnjöts; Joseph Perrier Brut, Cote de Rhone Le Quartz-07, Kracher BA

Barnmenyn bestod av;

Skagen toast

Oxfile med potatisgratäng och rödvinssås

Friterade äppelklyftor med vaniljglass

Bröllopstårta

Bröllopstårten en delikatess signerad Christina Viking

Christina Viking som är konditor och bagare på Ramundbergets bageri BAK fick äran att ta fram bröllopstårten. Ett hedersuppdrag hon sett fram emot främst då arbetsprocessen fått kreeras fram utan stress. Så här berättar hon;

”Det har varit underbart att få skapa bröllopstårten. Vi hade en idé och efter konsultation med brudparet valde vi en trevningstårta med stilren vit marsipan utsmyckad med vackra silverhjärtan och designade oblater, där grunden utgörs av en läcker och klassisk prinsesstårta. Riktigt vacker och samtidigt personlig och stilren”.

Specialdesignade ringar av Torgny Odén

Ringarna som lokala Härjedalssmeden Torgny Odén har specialdesignat andas tro, hopp och kärlek inte bara människor emellan utan även till natur, fjäll och kombiskidåkning. Så här förklarar han;

”Det finns ingen annan som har en sådan här ring, den är helt unik och framtagen för just det här vinnarparet. Så jobbar jag alltid, att inga av mina smycken ska vara den andra lik. Grundidéen var att ta fram en unik, vacker men också praktisk ring som med fördel kan användas varje dag samtidigt som den ska vara personlig. Silverringarna har fått hamrade detaljer, typiska för smideshistoriken här i området och snöstjärnan i vitguld som vacker detalj som också symboliserar det sprakande mötet när två som älskar varandra gifter sig och när längdskidåkning möter alpint”.

Mer info om Torgny Odén hittar du på www.torgnyoden.se