



THE THIRD NATIONAL AGROFORESTRY CONFERENCE, NOVEMBER 16-17,
SWEDISH UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES, ALNARP, SWEDEN

Agroforestry inspirerad konferensmiddagsmeny

Fördrink:

Björksavsvin

Tropiska fruktsnacks från agroforestry i Rio Grande do Sul,
Brasilien

Buffé:

Levainbröd, och knäckebröd bakat på ekollonmjöl samt smör och
rapolja från Gunnarshög

Gurka, ångad gös, citroncreme och dill på babygem

Persiljerot och palsternacka, sjögräskaviar, creme f. Migas på bröd

Syltade granskott, rostad rotselleri m rapsemulsion och
hasselnötter

Hummus på gula och gröna ärtor m torkad rödlöksmarmelad o
färska örter

Björnbärsviniagrette m grönkålssallad och solrosfrön

Semitorkad rödbeta m lakritsrot och svart sesam

Bakad jordärtskocka, äpplen, björksav, salvia och svart tryffel

Rilette på hjortbog, trattkantareller, pumpapuré, fönsterlav och
savojkål

Desert:

Muchi med smak av nypon och kokos

Havtorn, mandel och thaibasilika

Titti Qvarnström, Qvarnström gastronomi



THE THIRD NATIONAL AGROFORESTRY CONFERENCE, NOVEMBER 16-17,
SWEDISH UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES, ALNARP, SWEDEN

Agroforestry inspirerad konferensmiddagsmeny

Fördrink:

Björksavsvin

Tropiska fruktsnacks från agroforestry i Rio Grande do Sul,
Brasilien

Buffé:

Levainbröd, och knäckebröd bakat på ekollonmjöl samt smör och
rapolja från Gunnarshög

Gurka, ångad gös, citroncreme och dill på babygem

Persiljerot och palsternacka, sjögräskaviar, creme f. Migas på bröd

Syltade granskott, rostad rotselleri m rapsemulsion och
hasselnötter

Hummus på gula och gröna ärtor m torkad rödlöksmarmelad o
färska örter

Björnbärsviniagrette m grönkålssallad och solrosfrön

Semitorkad rödbeta m lakritsrot och svart sesam

Bakad jordärtskocka, äpplen, björksav, salvia och svart tryffel

Rilette på hjortbog, trattkantareller, pumpapuré, fönsterlav och
savojkål

Desert:

Muchi med smak av nypon och kokos

Havtorn, mandel och thaibasilika

Titti Qvarnström, Qvarnström gastronomi





THE THIRD NATIONAL AGROFORESTRY CONFERENCE, NOVEMBER 16-17,
SWEDISH UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES, ALNARP, SWEDEN

Agroforestry inspired conference dinner

Welcome drink:

Birch tree sap
Tropical fruit snacks from agroforestry in Rio Grande do Sul, Brazil

Buffet:

Levain bread
Hard bread baked with acorns
Butter and rapeseed oil
Cucumber piked perch, lemoncream, and dill on babygem
Parslyroot and parsnip, seaweed caviar, bread crumbs
Pickled pine, roasted celeriac, rapeseed and hazelnuts
Green pea hummus, dried marmelsdenof red onions and fresh herbs
Blackberry viniagrette, kale and sunflowerseeds
Semidried beetroot, licorich root and sesamy
Roasted sunchokes, apple, birch sap, sage and truffles
Rilette of fallow deer, wild muchrooms, pumpkin and lichen

Dessert:

Muchi with rose hip and coconut
Seabuckthorn, almond and thai basil

Titti Qvarnström, Qvarnström gastronomi



THE THIRD NATIONAL AGROFORESTRY CONFERENCE, NOVEMBER 16-17,
SWEDISH UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES, ALNARP, SWEDEN

Agroforestry inspired conference dinner

Welcome drink:

Birch tree sap
Tropical fruit snacks from agroforestry in Rio Grande do Sul, Brazil

Buffet:

Levain bread
Hard bread baked with acorns
Butter and rapeseed oil
Cucumber piked perch, lemoncream, and dill on babygem
Parslyroot and parsnip, seaweed caviar, bread crumbs
Pickled pine, roasted celeriac, rapeseed and hazelnuts
Green pea hummus, dried marmelsdenof red onions and fresh herbs
Blackberry viniagrette, kale and sunflowerseeds
Semidried beetroot, licorich root and sesamy
Roasted sunchokes, apple, birch sap, sage and truffles
Rilette of fallow deer, wild muchrooms, pumpkin and lichen

Dessert:

Muchi with rose hip and coconut
Seabuckthorn, almond and thai basil

Titti Qvarnström, Qvarnström gastronomi



