

BRÖLLOPSMENYER

2023

MENY FÖR FÖRBOKADE SÄLLSKAP. SAMMA MENY SERVERAS TILL
HELA SÄLLSKAPET OM MINST 20 PERSONER.

FÖRRÄTTER

Löjrom från Vänern, serveras med råaka på ekologisk potatis, rödlök, syrad grädde samt gelé på fläder och lime.

eller

Klassisk Skagenröra på handskalade räkor och kräftor, serveras med plocksallad, stenbitsrom, örtolja och rostad brioche.

eller

Sparrissoppa, serveras med tartar på kallrökt laxfilé, dill och salladslök, toppad med crème på bakat ägg från Linnebjörke gård, krasse, laxrom och krispig potatis.

eller

Filodegsrulle, fylld med anka från Munka-Ljungby, serveras med sallad med picklat äpple från Urshult, sojamajonnäs, shisokrasse samt svart sesam.

VARMRÄTTER

Halstrad rödingfilé serveras med blåmusselbisque, inkokt fänkål, lättrimmad gurka, sommarprimörer, rapsolja från Gunnarshög smaksatt med gurkört samt dillsvängd färskpotatis.

eller

Helstekt, svensk oxfilé, serveras med sauté på tomater från Hagalund, rostad blomkålpuré, smörsås med gräslök och champagnevinäger samt friterad schalottenlök.

eller

Lågtempererad, örtmarinerad dovhjortsinnanlår, serveras med gräddkokt sommarkål, sauté på blandad svamp och sparris, krispig grönkål samt viltsky med svarta vinbär.

VÄLJ TILLBEHÖR AV FÖLJANDE:

Potatisgratäng med timjan och vitlök

Potatisgroquette med lagrad prästost

Örtslungad färskpotatis

Timjanrostad Amadinepotatis

DESSERTER

Rabarberparfait, serveras med mjuk mandelkaka, vanilj och kardemummabavaroise, inkokt rabarb samt rostade pistagenötter.

eller

Varm brownie med salt caramelglass, brynt smörkola, sesambräck, björnbärspannacotta och jordgubbar.

eller

Desserttrio

Husets glass på Dulceychoklad med karamelliserade macadamianötter

Minipavlova fylld med passionsfrukt och hallon

Crème brûlée med rabarberkompott

Villa Vik
