



ÄTA PÅ VILLA SOLUDDEN

Fest & exklusiva event

Förrätter

- Halstrad tonfisk på en bädd av grillad sparris och sauce vierge
Halstrad tonfisk med sesam-sojadressing, syrad rättika, Shiso krasse, marconamandlar och rostade pumpa- & solrosfrön.
Pata negra med grillad rosmarinfocaccia, citron- & örtbakad fänkål och basilikacrème samt confiterad körsbärstomat
Oxcarpaccio med västerbottenkex, syltad shitake, havskorall och rostad mandel
Kallrökt hälleflundra med nobis-dressing, dill, rött ris, hyvlad vit sparris & andra primörer

Varmrätter

- Halstrad fjällröding med rökt rom, syrad rödlök, blomkålspuré och dillkokt färskpotatis
Örtstekt kalvfilé med potatis & chévrepuré, säsongens primörer och balsamicosky
Hjortytterfilé med svampsallad, jordärtskock & tryffelpuré samt rosmarinsås

Dessert

- Vahlronachokladmousse med krokant, kanderade macadamianötter, brynt smörpulver och passionsgelé
Soluddens rabarbercheesecake med smak av kardemumma serveras med färska bär och mynta
Soluddens ostbricka

Veg meny

- Rödbetscarpaccio med chevre, rostade valnötter, ruccola och honungsvinai
Smörstekt blomkål med tryffelpuré, sojabönsragú och salsa verde
Desserter enl. ovan

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE