



VILLA SOLUDDEN

Bröllopsrätter 2018

Snittar

Anklevermousse med fikonmarmelad på crostini
Gazpacho i snapsglas
Cocktailtomat & mozzarella & örtercrème på crostini
Skagen på pumpernickel

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- & örtbodyad 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 & chèvrepuré, 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