



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 & 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



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- & örtpakad 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
Desseter enl. ovan

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE



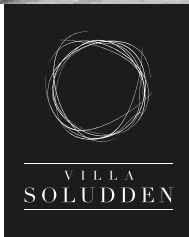
VILLA SOLUDDEN

Grillmeny

Hängmörad svensk entrecôte
Secreto Ibérico
2 sorters kryddiga korvar
Sprattlande makrillfilé med grillad citron
Grillad sparris med parmesan
Caprésé på vickentomater (under säsong) och torkade oliver
Potatissallad med dijon och friterad kapis
Ost- & zuccinibiffar
Kryddig bulgursallad med persilja
Tzatziki
Tryffelaioli
Chilibea
Färsk salsa

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE



VILLA SOLUDDEN

Skaldjursbuffé

Räkor, färska och rökta
Ostron med 2 sorters dressing
Gratinerade musslor
Havskräftor
Västerbottenpaj med gräslök och chili
Grönsallad med citronette
Färskostkräm med sikrom
Aioli
Dill- & örtmajonäs
Surdegsbaguette med tillhörande ostar

Mot tillägg, hummer (pris på förfrågan)

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE