



MENY

## Fest & Bröllop

### Snittar

Lomo på crostini med tryffelmajonäs & krasse  
Fläder- & chiligazpacho i snapsglas  
Tomat- & mozzarella i croustade toppad med basilikakräm  
Skagen på pumpernickel

### Förrätter

Toast Pelle Janzon, oxfilé, löjrom, smetana, syltad rödlök, krämad gula & marconamandlar  
Kryddhalstrad tonfisk, sojaemulsion, syrad ämnesgurka, rostade marconamandlar, kimchi-sesam & skummad lime  
Halstrade pilgrimsmusslor, gräslökshollandaise, melonrättika, lila blomkål, fioretto & rostad hummerolja  
Cirkulerad regnbåge, gräslöksemulsion, grillad havskräfta, fänkålspollen, flädergazpacho & flingad rånäsost  
Tartar på älginnanlår, smörrostad kastanj, syltade gransskott, fermenterad vitlökskräm, friterad vitmossa, askad purjolök, kantarellmousse  
Smörblanchad vit & grön sparris, melonrättika, krassemajonäs, picklad lökmousse, lila blomkål, pulveriserad olivolja  
Kallrökt hälleflundra med nobis-dressing, rosépeppar, dill, hyvlad vit sparris, lila blomkål & havtorn

### Varmrätter

Örtstekt kalvfilé med potatis & chévrepuré, grön sparris, knippemorot & bordelaisesky  
Hjortytterfilé med svamp & gulbeta, jordärtskock & tryffelpuré samt rosmarinssås  
Helbakad blomkål, Gotlandslinser, chevrelouté, picklad lök & kimchi sesam  
Rostad spetskål, ostronskivling, smörstekt kastanj, vit sparris, havtorn & tryffelmajonäs  
Halstrad Benella regnbåge med forellrom, syrad rödlök, sparris, orange romanescu, blomkålskräm, brynt smör & ramslöks emulsion.  
Färskpotatis serveras apart.

### Dessert

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

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE