



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
"Foie gras" gjord på chaseh, umami, glaserad fikon, solroskrokant. Till detta serveras tillbehör med variaton av rödbeta.

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 romanesco, 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