

BRÖLLOP, FEST & KONFERENS

Vår- och sommarmeny

Förrätter

- Toast Pelle Janzon, oxfilé, löjrom, smetana, picklad rödlök, krämad äggula & macronamndlar.
Halstrad tonfisk med furikake, sojaemulsion, syrad gurka, marconamndlar, lime dressing.
Halstrade pilgrimsmusslor, tryffel-ärträm, säsongens primörer, citronette-gelé.
Sotad regnbåge, gräslöksemulsion, fänkålspollen, parmesan crisp, picklad rödlök.
Smörblanchad sparris, lökmousse, dill-pulver, dijonaise, kavringssmulor.
Vegansk foie gras gjord på cashew, umami, solroskrokant, färska fikon, krispig vitmossa & rödbetskräm.
Fröjalax, dijonaise, hemgjorda lökringar, kavringssmulor, picklad gurka & dill.

Varmrätter

- Örtstekt kalvfilé, potatis & chévrepuré, sparris & knippe morot & bourdelaisesky.
Oxfilé tournedos med en krämig tryffelrosini, parmesan, säsongens svamp, sparris samt rödvinsås.
Hjortytterfilé, svamp & gulbetor, jordärtskock- & tryffelpuré samt rosmarinsås.
Halstrad Benella regnbåge med forellrom, romanesco, brynt smör & ramslöksemulsion, primörer & örtslungad nygotatis.
Rostad spetskål, misomajonäs, ostronskivling & macaronmandlar.
Sojabakad torsk, sesam-pakchoy, shitake-svamp & furikake potatis.

Dessert

- Chokladmousse alá Valrhona, kanderade macadamianötter, chokladjord, brynt smörpulver, passionsfruktsgelé.
Soluddens rabarbercheesecake med smak av kardemumma, färska bär & rabarberkompott.
Soluddens ostbricka

Canapéer

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

Canapéer mot tillägg vid fest men ingår vid bröllop.

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE



MENY

Grillbuffé

Helgrillad dorada (Guldsparid)

Helgrillad flankstek

Salsiccia

Ungsrostad färskpotatis med örter

Grillade majscolvar med flingad parmesan

Grillad grönsparis med marconamandlar och körvel

Burrata med färska Vikentomater, basilika, smörstekt persika & rostade pistagenötter

Kryddstekta Gotlandsmorötter med cashewnötskräm, granatäpple, rostade kikärtor och brynt smör

Gambas Pil Pil

Tillbehör, såser m.m

Nybakt Focaccia

Pimientos de Padrón

Bearnaise, Rödvnsås, Sauce Vierge, Basilikakräm, Hummus, Honungskräm

Dessert

Smulpoj med nyskördade rabarber & vaniljglass



BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE



MENY

Grillbuffé — Family Style Dinner

Förrätt (serveras portionsvis, en per gäst)

Ört- & smörstekta kantareller på toast med löjrom & vispad smetana

Varmrätt a lá bordsbuffé (där gästen sitter)

Helgrillad dorada (Guldsparid)

Helgrillad flankstek

Gambas Pil Pil

Ungsrostad färskpotatis med örter

Burrata med färska Vikentomater, basilika, smörstekt persika & rostade pistagenötter

Kryddstekta Gotlandsmorötter med cashewnötskräm, granatäpple, rostade kikärtor och brynt smör

Tillbehör, såser m.m:

Nybakt Focaccia

Bearnaise, Sauce Vierge, Mojo Rojo, Hummus

Dessert (serveras portionsvis till varje gäst)

Smulpaj med svenska äpplen & vaniljsås



BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE



MENY

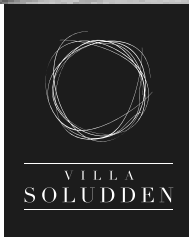
Skaldjursbuffé

Rökta räkor
Ostron med 2 sorters dressing
Havs- eller insjökräftor
Västerbottenpaj med gräslök och chili
Grönsallad med citronette
Färskostkräm med sikrom
Aioli
Dill- & örtmajonäs
Surdegsbaguette med tillhörande ostar

Hummer mot tillägg (pris på förfrågan)

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE



VILLA SOLUDDEN

Vegetarisk meny

Förrätter

Blancherade primörer med blomkålskräm, tryffelvinägrett, rödbetsjord & örter.
Chèvre Chaud, smörstekt levain, äpple, rödbetor, karamelliserade nötter & honung.
Blancherad vit sparris med kronärtskockskräm, citron, dill & tångkaviar.
Pocherat ägg med nässelkräm, kavring, brynt smör & prästost.

Varmrätter

Kryddstekta Gotlandsmorötter men cashewnötskräm, granatäpple, rostade kikärtor och brynt smör,
Rostad spetskål, brynt smör, ostronskivling, misomajonäs, & rostade marconamandlar.
Smörstekt blomkålsbiff med smörbönskräm, chimichurri och rostade solroskärnor
Grillad halloumi med rödbetskräm, vichyssoiseskum, rostade hasselnötter & svartrotschips.

Dessert

Lakritspannacotta med färska hallon Tiramisú ala Vegano Pavlova, fläderkräm & färska bär
Tiramisú ala Vegano
Pavlova, fläderkräm & färska bär

** vi kan även göra många av rätterna veganska vid önskan*

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE



WEDDING, PARTY & CONFERENCE

Menu - Spring/Summer

Starters

Pelle Janzon carpaccio, american roe, smetana, pickled red onion, egg yolk cream & macron almonds
Charred tuna with furikake, soy emulsion, pickled cucumbers, macron almonds & lime dressing
Seared scallops, truffle-green pea puree, seasons new vegetables & citronette gel
Charred rainbow salmon, chive emulsion, fennel pollen, parmesan crisp with pickled red onions
Butter poached asparagus, red onion mousse, dill powder, dijonaise & dark Swedish rye bread crumble
Cashew foie gras (VEGAN), umami, sunflower krokant, fresh figs, crispy white forest moss & red beet cream
Salmon loin crudo, dijonaise, homemade mini onion rings, Swedish rye bread crumble, pickled cucumber & dill

Mains

Herb baked file of veal, chevre cheese & potatoe mash, roasted asparagus & carrots with a bourdelaise sauce
File mignon, truffle rossini, parmesan, seasons mushrooms, asparagus and red wine sauce
Venison loin, mushroom & yellow beets, jerusalem artichoke & truffle puree and rosemary jus
Seared Benella rainbow salmon with trioutroe, romansco, burnt butter & ramp emulsion, new vegetables & herb tossed new potatoes
Roasted pointed white cabbage, miso mayonnaise, oyster mushrooms & macron almonds
Soy baked cod, sesame pakchoy & shitake mushrooms with furikake potatoes

Desserts

Valrhona chocolate mousse, candied macadaien crumble, chocolate dirt, burnt butter powder and passion fruit jelly
Soluddens rhubarb cheesecake with cardamom, fresh berries & rhubarb compot
Soluddens cheese platter (cheeses will vary from availability)

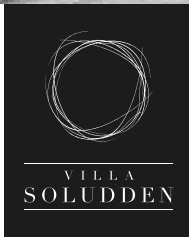
Canapés

Air dried lomo ham on crostinins with truffle mayonnaise & micro herbs
Elderflower & chilli gazpacho shots
Tomatoe & mozzarella crusted cups with basil cream
Swedish shrimp salad (SKAGEN) on pumpernickel with dill

Canapés are extra for parties but included for weddings.

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE



BRÖLLOP, FEST & KONFERENS

Höst- och vintermeny

Förrätter

Vegansk Foie gras, krispig mossa, rödbetskräm, krokant av pumpafrön
Lax loín crudo, citronette, tempura steklök & dill
Halstrade pilgrimsmusslor, majspuré, chorizo-pulver, shisókrasse

Varmrätter

Rostade morötter, hummus, höstsvamp, brynt smörpulver
Rosmarin lammytterfilé, portvinsås, palsternackspuré, krispig grönkål
Hjortfilé, rosmarin, höstgrönsaker, svartvinbärssås och en pepparotspuré
Misobakad torsk, spetskål & brynt sojasmör
Salviarostat smör pumpa, chèvrekrem, picklad lökmousse & skogssvamp

Dessert

Pumpa spice pudding, vaniljgrädde & chokladjord
Valrhona chokladmousse med bränt marshmallow fluff med digestivesand
Caramel apple cheesecake med chantilly grädde
Ost-tallrik

Canapéér

Pumpernickel med rödbetskräm o chevré
Krustad laxröra, citron caviar
Crostini med smörbönskräm & brynt smör pulvar
Pumpa gazspacho shots

Canapéér mot tillägg vid fest men ingår vid bröllop.

BON APPÉTIT!

WWW.VILLASOLUDDEN.SE