



Villa Söderås
EN SKÖNHET SEDAN 1912

FESTVÅNINGSMENY 2012

25 till 100 personer

FÖRRÄTTER

Smörstekta apelsinrimmade pilgrimsmusslor med blomkålspuré,
regnbågsrom samt äpplevinegrette och musselchips

—

Konfiterad salmalax med svensk löjrom serveras med
skum på gröna ärtor, syltad rödlök, krasse samt brödcrisp

—

Anklevermousse med madeirainkokta plommon,
surdegskrutonger och bakade fikon

VARMRÄTTER

Grillad kalvytterfilé med krispigt mandelpotatistorn,
grön sparris, konfiterad silverlök samt skysås

—

Lättbakad torskrygg med smör och dillfrästa gröna bönor och gurka,
ramslökssås samt dillkokt färskpotatis

—

Ugnsbakad helleflundra med krabb- och gräslöksrisotto serveras med
inkokt fänkål, knaprig bacon samt chablissås

DESSERTER

Rabarbertartlett med sorbet på gröna äpplen,
calvados creme fraiche samt kanelflarn

—

Bakad chokladmousse med sorbet, flarn och sås på svarta vinbär

—

Svenska ostar med tomat- och körvelmarmelad
serveras med kryddbröd, selleri och ärtskott