



# Villa Fröjdekulla

## Menyförlag

**Varmrätt dukas upp på buffé, välj Ett av förslagen till hela sällskapet:**

1. Helstekt fläskfilé på en savojkålsbädd, rödvinssås samt varm rostad örtoljerullad potatis med rucola (eller potatisgratin, välj ett alt. eller annat önskemål)
2. Kycklingfilé på grönsaksbädd, citron/limesås samt potatisgratin
3. Tjälknöl på älg, serveras med kokta grönsaker, viltsås samt svartvinbärsgelé, kokt potatis (eller potatisgratin, välj ett alt.)
4. Inkokt färsk lax m. citron och gurka, örterème med rom samt kokt potatis
5. Helstekt hjortinnanlår på grönsaksbädd, rödvinssås samt potatis- och rotsaksgratin **(tillägg 25:-p.p.)**

**Tillbehör som ingår till förslagen ovan:**

- \*Blandsallad med flera sorters sallad och skott, cocktailtomat
- \*Ljust stengnsbakat surdegsbröd, knäcke och smör
- \*Loka/lättöl eller läsk

\*Kaffe, thé, uppdukat på buffé

**Till kaffet, välj ett bakverk:**

- \*Vår goda gräddtårta med färska bär
- \*Fransk chokladtårta med chokladtäcke samt lättvispad gräde
- \*Prinsesstårta
- \*Tårta med chokladbrowniebotten och hallonmousse **(tillägg 10:- p.p.)**

\*Brostorps ostkaka med rårörda jordgubbar och vispad gräde **(tillägg 30:-p.p.)**

**Pris per person enl. förslag ovan (utan ev. tillägg): 250:-**

För att det skall ges möjlighet till bra alternativ till dem som behöver specialkost eller har allergier måste detta meddelas oss god tid i förväg för bästa resultat.

Har ni andra önskemål, tala med oss.

**Vänd er med förtroende till oss,**

**Lotta Krosse Marklund och Robert Krosse**