



## Villa Fröjdekulla

### Smörgåsbord

Vi ger här ett förslag på ett trevligt urval av flera rätter, som vi ofta får förfrågningar om, varför inte detta:

#### Mat som dukas upp på en buffé:

- \*Stenugnsbakat lantbröd, knäcke och smör
- \*Gravad lax från Blomlöfs i Brömsebro
- \*Hovmästarsås
- \*Helstekt, långsambakad ryggbiff i skivor
- \*Kycklingfilé i skivor, på grönsaksbädd (Öländsk)
- \*Tzatziki
- \*Konjaksgräddsås (varm)
- \*Blandsallad med flera sorters sallad och skott, cocktailtomat
- \*Rostad, örtrullad, varm potatissallad med ruccola

#### Tillbehör som ingår till förslagen ovan:

- \*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 grädde
- \*Prinsesstårta
- \*Tårta med chokladbrowniebotten och hallonmousse (tillägg 10:- p.p.)
- \*Brostorps ostkaka med rårörda jordgubbar och vispad grädde (tillägg 30:-p.p.)

#### Eller varför inte dessert, serverat till bords, portion:

- \*Vaniljpannacotta i glas, med färska bär (tillägg 25:-)
- \*Chokladmousse i glas, vit och mörk choklad, med färska bär (tillägg 25:-)

**Pris per person enl. förslag ovan (utan ev. tillägg): 310:-**

Har ni andra önskemål, tala med oss.

Vänd er med förtroende till oss,

**Lotta Krosse Marklund och Robert Krosse**