



Villa Fröjdekulla

Festmenyer

Menyförslag till bröllopsmiddagen, födelsedagsbjudningen, släkträffen eller ert företagsevent. Vänd er till Villa Fröjdekulla då du önskar bra mat tillagad på bra råvaror, ofta svenska, samt lokalproducerade delikatesser från Småland, Öland och Blekinges bästa producenter. Menyerna komponeras vi enligt era önskemål, och har ni egna idéer eller tankar, tala med oss så ger vi förslag efter era önskemål. Menyerna kan skifta efter säsong och tillgång på grönsaker och andra råvaror.

Förrätter:

Fröjdekullatoast 80:-

Vår populära skagenbakelse med krämig räkröra och rökt lax på toast, handskalade räkor samt toppad med sikrom, salladsskott

Wästerbottenostpaj 80:-

Serveras med en kräfröra samt salladsskott

Rökt lax från Brömsebro 80:-

Serveras med sikrom, Crème Fraiche samt rödlök, citron och dill samt crostinis

Ceviche 85:-

Ljuvlig ceviche med söt mango, krämig avokado, chili och färska räkor. Serveras med chilimajjo, koriander samt; välj ett tillbehör (fråga gärna oss): mjuk taco el. våra hemgjorda krispiga tortillaflam el. crostinis

Hjort-tartar 105:-

Råbiff, serveras med rödbetor, lök, tunt knäcke, äggula samt kaprismajonnäs

Räkcocktail 80:-

På vårt vis; Serveras i glas, med melon, apelsinfilé, salladsskott samt ädelostcrème

Soppa 90:-

Sparrissoppa, serveras med knaperstekt bacon, Rapsolja, plockade örter

Tre munsbitar, (välj nedan eller ge egna förslag) 105:-

Eller välj en av nedan förslag, vi gör den större som en förrätt. 75-95:-

Rödbetscarpaccio, chèvre, olja, ruccola, pinjenötter	Rökt lamm m. äppelcrème
Sparris m. lufttorkad skinka, hyvlad parmesan	Wästerbottenostboll m. kavring
Tunnbrödtorn, ostcrème m. rökt vilt och pepparrot	Gubbröra på kavring, rädisa
Rökt lax på tunt knäcke m. senapscrème	Skaguntoast toppad m. sikrom
Laxtartar på rågbröd, picklad gurka	Laxcheesecake, kavring m rom
Tunnbröds kål med kräft- och räkröra	Manchego, chorizosalami, på knäcke



Varmrätter

En varmrätt (huvudrätt) kan vid en catering serveras på olika sätt; på tallrik, från fat eller på buffé. Hur vi tillreder och levererar maten beror på era önskemål, om ni har personal eller att vi finns med att servera. Vilka tillbehör, tex potatissort och grönsaker samt sås varierar efter säsong. Se förslagen som förslag, och låt oss sedan gå igenom er önskemål enligt säsongens tillgång på råvaror.

Hjortinnanlår 195:-

Helstekt, serveras med potatis och rotsaksgratin, savojkål med säsongens grönsaker samt Pernoddoftande rödvinsås

Vildsvinsytterfilé 195:-

Helstekt, rostade rotsaker, viltgräddsås samt varm potatissallad med grönsaker

Lammrostbiff 190:-

Långsambakad, ugnsbakad tomat, säsongens grönsaker, rosmarinsås samt örtoljerullad potatis

Ryggbiff 185:-

Säsongens grönsaker, rödvinsås, palsternackscrème samt potatisgratin

Helstekt oxfilé 220:-

Serveras med Pommes Anna, kantarellsås av gula kantareller, grönsakspytt, sparris

Fläskfilé 175:-

Helstekt, med grönsakspytt, rödvinsås samt potatisgratin med Västerbottenost

Ventlinge kycklingbröstfilé 175:-

Rostade rotsaker, citron-limesås samt rostad potatissallad med ruccola

Ankbröst 180:-

Madeirasås m. apelsin, blomkål och broccoli samt parnesangratinerad potatisgratin

Ugnsbakad torskrygg/gös Dagspris

Serveras med vitvinsås, rostad blomkål och broccoli samt potatisterrine

Laxfilé 175:-

Ugnsbakad, serveras med Sherrysås, grönsakspytt samt örtoljerullad potatis



Dessert:

Amerikansk Cheesecake 80:-

Klassisk ugnsbakad, serveras med hallonsås, bär och passionsfrukt

Chokladmousse i glas 80:-

Vitchokladmousse i botten och mörk chokladmousse överst serveras med bär
Varför inte; byt vitchokladen mot tex: hallonmousse, passionsmousse, mangomousse

Chokladbrownie 75:-

Serveras med ekologisk hallonsorbet, hallonssås samt färska bär

Varma hjortron 75:-

Serveras med vaniljglass, vispad grädde samt knäckflarn, blåbär

Vaniljpannacotta 75:-

Med svartvinbärsgeletäcke och bär

Mjölchokladpannacotta 75:-

Toppad med halloncoulis och bär

Crème Brulée 75:-

Klassisk, med knäckigt råsockertäcke

Brostorps Ostkaka 75:-

Serveras med rårörda jordgubbar och lättvispad småländsk grädde

Marängswiss 85:-

På vårt vis, med hallonsorbet och citronsorbet serveras med grädde,
lakritssås, hallonssås hemgjord maräng samt hallon

Frukt och Bärsallad 80:-

Med vaniljglasskula samt jordgubbssås

Tre minidesserter, välj nedan eller så gör vi förslag enl. era favoritsmaker: 110:-

Dessa kan naturligtvis göras större, som en efterrätt. Tala med oss om era önskemål.

Brownie med chokladmousse

Hallonsorbet, ekologisk, m. torkat hallon

Mangomousse i snapsglas

Chokladtryffelpaj

Cappuccinomousse m. skum

Cocos-mums-mums, vår egna

Frukt- och bärspett m. vitchoklad-dip

Cheesecake m. jordgubbar i glas