



Villa Fröjdekulla

Minnesstund

Minnesstunden är den viktiga avslutningen på begravningscermonin. Sedan 1996 anordnar vi på Villa Fröjdekulla med van hand minnesstunder, i församlingshem och bygdegårdar eller hemma hos Er.

Vi lägger stor vikt vid vällagad, lokalproducerad mat, vi har personlig förstklassig service vid denna stund.

Låt Villa Fröjdekulla hjälpa Er att anordna en minnesvärd stund med släkt och vänner.

Här följer ett tillvägagångssätt, och det våra priser är baserat på, som många uppskattar vid minnesstunden då vi kommer till en församlingsgård och där vi står för all service vid måltiden:

Förslag på genomförande enl. nedan:

Vi dukar upp med ljusa textildukar i lokalen.

Vi använder församlingsgårdens glas och porslin.

Vi dekorerar med enkla blommor, om inte ni har ordnat egna blommor.

Maten samt kaffe och tårta dukas upp på buffé. Dryck ställes ut på borden.

Vi finns med och serverar under hela minnesstunden.

Vi diskar och plockar undan allt efter samlingen.

Övrigt:

Pris enl. **Menyförslag och ev. Tillägg** se följande sidor,

gäller från 20 personer och uppåt vid servering i lokal inom en radie på c:a 60 km från vårt kök, samt serverat på sätt enl. ovan beskrivet förslag.

Alltså utkörning, personal och full service med dukning, servering och diskning ingår i dessa priser

(Under förutsättning att lokalen har all utrustning, gods, bord mm och restaurang-diskmaskin, vilket alla församlingshem och de flesta bygdegårdar och Folkets Hus har)

Inget annat tillkommer.

Är ni färre än 20 personer går det naturligtvis bra att beställa av oss men vi fakturerar minimum 20p. Vi ger gärna andra förslag till Er enligt Era önskemål;

Trerätters-meny, buffé med flera rätter, buffé efter säsong, särskilda bakverk till kaffet, önskan om bordsservering, ev. Viss hyra av glas och porslin osv.

Låt oss ge förslag och pris på era önskemål.

Vänd er med förtroende till oss,

Lotta Krosse Marklund och Robert Krosse



Menyförelag

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

1. **Helstekt fläskfilé** på en grönsaksbädd, rödvinssås samt varm örtoljerullad potatis med ruccola (eller potatisgratin, välj ett alt.)
2. **Kycklingfilé** på grönsaksbädd, citron/limesås samt varm örtoljerullad potatis med ruccola (eller potatisgratin, välj ett alt.)
3. **Tjälknöl**, serveras med kokta grönsaker, viltsås samt svartvinbärsgeleé, kokt potatis (eller potatisgratin, välj ett alternativ)
4. **Porterstek**, vår klassiska, med kokta grönsaker, Portersås samt svartvinbärsgeleé, kokt potatis
5. **Inkokt lax** m. citron och picklad gurka, örterème samt kokt potatis
6. **Kalvytterfilé**, helstekt, på grönsaksbädd, rödvinssås samt potatisgratin (**tillägg 30:-p.p.**)
7. **Hjortinnanlår**, serveras med varma grönsaker efter säsong, rödvinssås samt potatisgratin med Västerbottenost (**tillägg 50:-p.p.**)

Tillbehör som ingår till förslagen ovan:

- *Blandsallad med flera sorters sallad och skott, cocktailltomat
- *Ljust stenuksbakat surdegsbröd, knäcke och smör
- *Loka, lättöl, läsk

*Kaffe, thé, uppdukat på buffé

Efter maten, välj ett bakverk eller dessert:

- *Vår goda gräddtårta med färska bär
- *Prinsesstårta
- *Tårta med chokladbrowniebotten och chokladmousse (**tillägg 20:- p.p.**)

(Önskas 2 sorters tårtor? (**Tillägg 20:- p.p.**))

*Brostorps ostkaka med rårörda jordgubbar och vispad gräde (**tillägg 50:-p.p.**)

Pris per person enl. förslag ovan (utan ev. tillägg): 395:-

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. Grönsaker väljes efter ev. önskemål, tillgång och framförallt säsong.

Har ni andra önskemål, tala med oss.



Smörgåstårta och landgång

Vår egen populära smörgåstårta eller landgång, välj 1 sort enl. förslag:

1. **Smörgåstårta** fylld med skagenröra, dekorerad med mycket handskalade räkor, ägg, ost och grönsaker
2. **Smörgåstårta** fylld med ost och skinkröra, dekorerad med skinka, ost och ägg och grönsaker
3. **Lyxlandgång** med handskalade räkor, köttbullar och rödbetsallad, potatissallad rostbiff, brie, ägg och grönsaker m.m. m.m. Mycket mättande.

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

*Prinsesstårta

*Tårta med chokladbrowniebotten och chokladmousse (tillägg 20:- p.p.)

*Brostorps ostkaka med rårörda jordgubbar och vispad grädde (tillägg 50:-p.p.)

Pris per person enl. förslag nr. 1. eller 2. Smörgåstårta ovan (utan ev. tillägg): 295:-
(Önskas 2 sorters smörgåstårta: tillägg 45:- p.p.)

Pris per person enl. förslag nr. 3. Lyxlandgång ovan (utan ev. tillägg): 325:-
Har ni andra önskemål, tala med oss.

Vänd er med förtroende till oss,

Lotta Krosse Marklund och Robert Krosse
Villa Fröjdekulla



Bufféförslag med flera rätter

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
- *Hovmästarsås
- *Rostbiff med cornichons
- *Fläskfilé, kallskuren, med örtolja
- *Rapskarré, ugnsbakad (varm)
- *Tzatziki
- *Konjaksgräddsås (varm)
- *Fetaostsallad med flera sorters sallad och skott, rödlök, cocktailtomat
- *Varm örtrullad potatissallad med rucola

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
- *Prinsesstårta
- *Tårta med chokladbrowniebotten och chokladmousse (tillägg 20:- p.p.)
- *Brostorps ostkaka med rårörda jordgubbar och vispad grädde (tillägg 50:-p.p.)

Eller varför inte dessert i portion:

- *Vaniljpannacotta i glas, hallonsås med färska bär (tillägg 40:-)
- *Chokladmousse i glas, vit och mörk choklad, med färska bär (tillägg 45:-)

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

485:-

Har ni andra önskemål, tala med oss.

Vi ordnar minnesstunden precis som ni önskar

Vänd er med förtroende till oss,

Lotta Krosse Marklund och Robert Krosse