

# *Villa Tottebos festmeny vinter 2012*

## *meny 1*

**Tartar på lättgravad fjordlax**  
med blomkålspuré, äppelvinägrette, citron och krasse

**Stekt reninnanlår**  
med smålök, bacon och bondbönor  
samt potatiskaka med Västerbottenost  
och rödvinssky smaksatt med havtorn

**Pudding på vitchocklad och vanilj**  
med hjortron, rom och jämtländskt rullrån

495 exkl moms

## *meny 2*

**Lokala charkuterier**  
med pickles, kallpressad rapsolja och hårt tunnbröd

**Bakad röding från Landön**  
med fänkålsslow, dillvierge och fänkålsjos,  
serveras med duchessepotatis smaksatt med timjan och citron

**Mjölchokladmousse**  
med havtornscurd, lakritsmaränger och havtornsgrossini

475 exkl moms

## *meny 3*

**Soppa på rotselleri med pilgrimsmussla**  
och bakad rotselleri samt körvel och surdegskrutong

**Kryddstekt lammsadel från Fjällbete**  
serveras med cannelloni fylld med jordärtskocka och getost

**Bakat vinteräpple**  
med vaniljkräm, äpplemust och nötmusli

420 exkl moms

*Menyerna går inte att kombinera och varje beställning kan endast innehålla ett menyförslag.*

*Det finns alltid alternativ för allergiker och vegetarianer.*

*Om ni är ett sällskap över 20 personer rekommenderar vi att ni även  
bestämmer dryck i förväg, prata med oss så skickar vår sommelier förslag till er.*

*Vi behöver 5 dagars förbokning av våra festmenyer.*