

Villa Tottebos gruppmeny 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 vitchoklad 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.