

# Festmeny Vrigstad Vårdshus

## Alt. 1

Rökt laxroulad fylld med färskost smaksatt med pepparrot, serveras på salladsbädd & toppad med dill & krispiga ärtskott

\*\*\*

Helstekt hjortytterfilé (alt. oxfilé med murkelsås) serveras med tryffeldoftande potatiskaka, anissås & färska grönsaker.

\*\*\*

### Chokladtriologi:

Mörk choklادتarta med bärsås

Mjökchoklad pannacotta med passionsfruktssalsa

Vit choklad mousse med frukt

Pris: 425:-

## Alt. 2

Smäländsk delikatess tallrik:

Flatrökt skinka med fetaost creme

Chilikryddat kalkonbröst med husets ananassallad

Vinmarinerad rostbiff med cornichoner

\*\*\*

Stekt rödingfilé med syltad fänkål

Kräftgräddsås, färska grönsaker samt pressad potatis .

\*\*\*

Friterad tortillakorg med vaniljglass & äppelkompott

Pris: 410:-

## Alt. 3

Handskalade räkor serveras med sallad & färsk endive samt husets  
örtsås & hembakat bröd

\*\*\*

Helstekt fläskfilé med rödvinssås & vitlöksdoftande potatis gratäng  
och färska grönsaker

\*\*\*

Lingonparfait med flarn & färsk frukt

Pris: 365:-

## Alt.4

Handskalade räkor på salladsbädd med färska champinjoner & pepparotcremé.

\*\*\*

Lammytterfilé med vilttryffelmousseline & rostad vitlökssky.

\*\*\*

Fläderblomparfait med jordgubbssås.

Pris: 425:-

## Alt.5

Alt. 1 Jordärtskockssoppa med parmachips.

Alt. 2 Parmaskinka med mozzarella, fikon & balsamicosirap.

\*\*\*

Pocherad gös & laxsymfoni med sparris, kräftstjärtar & hummersås samt pressad potatis.

\*\*\*

Bärinkokt päron med vispad grädde & sorbet.

Pris: 395:-