

Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

Menyförlag - middag Villa Marieberg

Hjärtligt välkommen till Villa Marieberg.
Vi tackar för er bokning och lämnar följande menyförlag

Innan middagen:

Ett glas husets mousserande tillsammans med två sorters snittar
150:-/ person

Enbart mousserande:

Rodestiu Brut Cava – 450 kr flaska

Launois Grand Cru – Blanc de blancs – 995 kr flaska

Meny 1

Förrätt

Löjrom från Bottenviken med gravad citron, syrad grädde, & frasig potatis

Varmrätt

Kryddstekt hjortytterfilé med ragu på oxsvans, Karl-Johan-svamp, kräm på rostad morot, inlagda steklökar, & kalvsky med citrontimjan

Dessert

Nyponsoppa 2.0: mandelkaka, ljummen nyponsoppa, & vaniljglass

673 kr per person

Meny 2

Förrätt

Lättrökt hjortinnanlår med gula kantareller, inlagda gröna tomater och granskottsvinegrette

Varmrätt

Torskrygg med rostad jordärtskocka, syltad svart trumpet, frasig ostronskivling, smörsås med kolgrillat smör, & jordärtskockspuré med miso & västerbottensost

Dessert

Fryst mjölkchokladmousse med torkade körsbär, inlagda körsbär, lönnsirap, brynt smör, & pekannötter

638 kr per person

Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

Meny 3 – Gröna menyn

Förrätt

Lättrökta betor med gula kantareller, inlagda gröna tomater, & granskottsvinegrette

Varmrätt

Saltbakad rotselleri med rostad jordärtskocka, ostronskivling, smörsås med kolgrillat smör, & jordärtskockspuré med miso & västerbottensost

Dessert

Äter hela gruppen gröna menyn så välj valfri dessert från meny 1 alt. meny 2 ovan.
I annat fall är det samma dessert som övrigt menyval.

595 kr per person

Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

Vinförslag:

Meny 1

Förrätt

	Flaska/glas
Gruber Röschitz, Veltiner, EKO, Österrike	630/126
Gustave Lorentz, L'ami Crustaces Pinot Blanc, Alsace	575/115

Varmrätt

Paul Jaboulet & Fils, Parallèle 45 Rouge EKO, Côte-du-rhone, Frankrike	630/126
Hartenberg Estate, Cabernet Sauvignon, Sydafrika	800/160

Dessert

Moscato d'Asti Vigna Fiorita 750ml, Piemonte, Italien	99 kr/glas
Domaine l'Ancienne Cure, Jour de fruit, Montbazillac	125kr/glas

Meny 2

Förrätt

Mandrarossa, Etna Bianco, Sicilien, Italien	850/170
Maison Albert Bichot, Mr no Sulfite, Beaujolais, Bourgogne, Frankrike	630/126

Varmrätt

Delicato Vineyards, Clay Creek Chardonnay, Kalifornien, USA	630/126
Dufouleur Frères, Hautes-Côtes de Nuits Rouge, Bourgogne, Frankrike	750/150

Dessert

Cantine Leonardo da Vinci, Vin Santo, Toscana	135 kr/ glas
JP Vinhos, Moscatel de Setubal, Portugal	99 kr/ glas

Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

Generella bokningsregler för fest hos Villa Marieberg

När du bokar in din fest hos oss så får du tillgång till våra lokaler. Vi har personal på plats som tar hand om dig och ditt sällskap.

Du som bokare ansvarar för att lämna korrekt antal samt vilka allergier som finns i sällskapet 7 arbetsdagar innan ert bokade datum.

Vi har öppet till 01. Våra lokaler rymmer 120 sittande gäster.

Avbokningsregler:

Slutgiltigt antal ska meddelas senast 48H innan starttid. Avvikande i antalet efter det, kommer debiteras 50% av matkostnaden.

Genom att boka er fest hos oss accepterar ni ovan.

Ha en fantastisk kväll!