

Meny

Solvikens Vandrarhem & Konferens

*Mat lagad från grunden
med stor kärlek till råvaran*



Välkomna till köket på Solviken!

Vi serverar mat som är lagad med kärlek från grunden på råvaror av hög kvalitet och i den mån det går, närproducerad. Vi har varmrökt lax från Sjöarps Rökeri, ostar och ostkaka från Brostorp samt viltkött från Nääs.

På menyn ser du ett urval av våra rätter. Har ni andra önskemål, om ni vill äta exempelvis rotmos, kålpudding eller entrecote, så fixar vi naturligtvis det. Vi serverar alltid vegetariska och veganska fullgoda alternativ.

Välkomna att njuta av vårt kök tillsammans med fantastisk miljö på Solviken!

/Elisabeth Burenby, köck

Solvikens Vandrarhem & Konferens

*Solviken
573 94 Tranås*

Tel: 010-641 41 02

E-post: bokning@solviken.nu

Förrätter

Toast Skagen - Skagenröra med en kläck rom serveras på smörstekt bröd
Gravlaxtoast - gravad lax med hemgjord gravlaxsås på smörstekt bröd
Prosciutto med melon - lufttorkad Italiensk skinka med sparris och söt melon
Rostad blomkålssoppa - krämig och len soppa toppad med knaperstekt bacon, bröd
Grön ärtsoppa - ljuvligt len soppa av gröna ärtor med pepparrotskräm och bröd

Varmrätter

Varmrökt lax från Sjöarps Rökeri med dillslungad potatis och romsås
Fläskfilé med champinjoner, rosépeppar-/vitvinsås och potatisgratäng
Kycklingfilé med fetaost och parmesan, potatis och ugnrostade rotfrukter
Sydafrikansk kycklinggryta med kokt potatis och ugnrostade grönsaker
Helstekt kotlettrad med magisk sås, potatis, inlagd gurka och gelé
Stekt fläsk med löksås och kokt potatis
Saffransdoftande fiskgryta med aoli, potatis och bröd
Småländska Isterband med dillstuvad potatis, skirat smör och rödbetor
Lax på spenatbädd, gräddde och parmesan med kokt potatis
Torskrygg med citronsås och potatis samt säsongens grönsaker

Desserten

Berits marängtårta på sockerkaksbotten med fyllning av färska bär
Gino - ugnsgatinerade frukter med vit choklad
Toscapäron med mandel och vaniljglass
Sockerkaka med fruktsallad, gräddde och glass
Brostorps ostkaka med sylt och gräddde
Bettans marängsviss med fruktsallad, glass och gräddde

Bufféer

Med inspiration från årstiden diskuterar vi fram en meny tillsammans med dig efter dina önskemål. Vegetariskt, kött, kyckling, fisk, sallader, såser, bröd och annat gott. Alkoholfri dryck, kaffe och liten kaka ingår också, samt dessert om så önskas.

Exempel;

Varmrökt lax	Rostbiff	Div. pajer efter säsong
Romsås	Marinerad fläskfilé	Grönsallad
Kycklingfilé	Kycklingspett	Vitlöksås
Bulgursallad	Pastasallad	Smaksatt creme fraiche
Västerbottenostpaj	Rosépepparsås	
Tzatziki	Ugnsrostad potatis	
Potatis	Grönsallad	
Grönsallad	Focaccia	
Bröd, ost och kex		

Övrigt

Klassisk räksmörgås

Smörgåstårta - räktårta eller ost och skinka

Vegetariska alternativ - Grönsaksbiffar, Morotslasagne, Stekt zucchini, Halloumibiffar, Gratinerad sötpotatis, Stekt rotselleli/blomkål

Barnmeny

Köttbullar - pasta/potatis, grönsaker, lingon

Kycklingspett med tillbehör

Spaghetti och köttfärssås

Hamburgare med pommes frites

Vi serverar också gärna ordinarie rätter i mindre portion till barnen.