

Menyer

Solvikens Vandrarhem & Konferens

*Mat lagad från grunden
med stor kärlek till råvaran*



Fyra olika 3-rättersmenyer

Serveras först bröd eller kex med ett smaksatt smör, kaviar-creme eller ost-creme

Rillette med smörstekt surdegstoast, blandsallad och picklade grönsaker

Citron/dragonbakad kycklingfilé med örtrostade grönsaker och gräddig skysås

Hembakat kryddbrod, ädelost-creme på Stora blå från Brostorp, päron och dragonhonung

Råraka med smetana, rödlök, löjromstopping och dillolja

Varmrökt lax från Sjöarp med dill/smörslungad potatis, romsås och grönsaker

Solvikens marängsviss med lemon curd, grädde och frukt/bär efter säsong

Toast Skagen

Rödvinsbräserverade oxkindar, tryffelpotatispuré, ugnsbakade tomater och haricots verts

Smörstekt sockerkaka med kolagrädde och bär/frukt efter säsong

Smörstekt sparris med lufttorkad skinka, parmesan, sallad och citroncrème

Långbakad fläksida med äpple, olika sorters kål, hasselnötter och ölsky

Frukt/bärkompott med cookie crunch och vaniljgrädde

Svamptoast på surdegbröd med parmesankräm och tryffelolja

Torskfilé med variation på blomkål, grönsaker och brynt soyasmör

Smördegssflarn med äpple/päron, rosmarin, havssalt och lätt vispad grädde

Vegetariskt och veganskt alternativ finns

Förrätter

Toast Skagen a la Solviken

Charktallrik

Säsongs sallad med örtdressing

Säsongs soppa med ostgratinerad toast

Laxrulle med färskost, örter och dill

Varmrätter

Torpötallrik med varmrökt lax från Sjöarp, dillslungad färskpotatis, romsås och grönsaker

Helstekt fläskfilé med krämig sås på vitt vin, Ydrechampinjoner och grädde, serveras med rostad potatis samt smör/havssaltslungade grönsaker

Saffransdoftande fisksoppa på torsk och lax med grönsaker och aioli.

Krämig svampsoppa med purjolök, Västerbottencreme och baconcrisp

Kycklingfilé bakad i ugn med en uppsjö av grönsaker, örter och vin, serveras med gräddig sky och små fina potatisar

Wallenbergare med klassiska tillbehör

Solvikens schnitzel med rostad potatis, vispat örtsmör, rödvinssky och grönsaker

Vår egen Burgare, toppad med hemost från Brostorp serveras med krispiga pommes och dragonmayo

Kyckling Cordon Bleu, potatis och grönsaker efter säsong, hemslagen bearnaisesås

Fish & Chips, pommes, sallad och remouladsås.

Hemrullade köttbullar, gräddsås, lingon och potatis

Desserten

Solvikens marängsviss

Äppelkompott med cookie crunch och vaniljgrädde

Cheesecake i glas med bär/frukt efter säsong

Smörstekt sockerkaka med vaniljglass och jordgubbar

Chokladmousse med rostad mandel och vispad grädde

Frukt/bärpaj med vaniljsås

Bufféer

Sommarbuffé

Matjessill med nypotatis, ägg, rödlök och brynt smör serveras som liten förrätt i glas

Varmrökt lax från Sjöarp

Soyastekta kycklingspett med rostade sesamfrö

Balsamicoslungade Ydrechampinjoner

Ost/örtspäckade grönsaksbiffar

Citron/vitlöksmarinerad fläskfile med kapris och persilja

Grönsallad

Bulgursallad

Till buffén serveras bröd, vispat smör, ost och frukt samt olika kalla såser, ex med örter, het salsa, chutneysås, potatis efter väder, gratäng/rostad potatis, krämig/fransk potatissallad

Medelhavsbuffé

Milanosalami

Pesto/tomatbakad lax

Lufttorkad skinka

Kyckling Provencale

Pastasallad

Tabbouleh

Grönsallad med fetaost

Oliver

Till buffen serveras foccacia-bröd, vispat smör, ost och frukt samt olika kalla såser, parmesan/soltorkad tomat, hummus, rostad aubergineröra

Vegetarisk eller vegansk buffe

Sommarbuffé allt medelhavsbuffé med vegetariska alternativ, ex bakade rödbetor, hel bakad rotselleri, grönsaksbiffar, quornfilé m.m.

Dessert (Solvikens sommartårta), kaffe samt alkoholfri dryck till maten ingår