VILLA
GODTHEM

JULBORD TO GO

MEJLA RESERVATION@VILLAGODTHEM.SE
RING PÅ 08-68423840 ELLER BESÖK OSS
PÅ ROSENDALSVÄGEN 9

FÖRSTA AKTEN
Senapssill
Romgravad strömming
Branteviksill
Knäckebröd G
Västerbottenkräm Ä

ANDRA AKTEN
Dillgravad lax
Kallrökt lax
Hovmästarsås
Skagenröra Ä
Laxröra L

TREDJE AKTEN
Griljerad julskinka L, G
Viltpaté Ä
Renkorv
Rödbetssallad

FJÄRDE AKTEN
Köttbullar G, L, Ä
Prinskorv L
Janssons frestelse L, G
Sotad fläsksida med glaze

FEMTE AKTEN
Saffranmazarin L, N, G
Brownie- ganache & valnötter L, N, G
Julgodis

KÖKETS TIPS!
Koka potatis och ägg till första och andra akten.
Värm köttbullar, Janssons frestelse och revbensspjäll i ugnen. Stek prinskorven i en stekpanna.

ALLERGENER
L = Laktos G = Gluten Ä = Ägg N = nötter

INSTRUKTIONER

FÖRSTA AKTEN
Lägg upp sill och strömming i trevliga skålar. Värm potatisen i en kastrull på låg värme med lite smör i ett par minuter. Lägg upp i en skål och dekorera med en dillkvist.

(Ägg & potatis ingår ej)

ANDRA AKTEN
Lägg laxen på ett fat och häll upp hovmästarsåsen i en skål. Njut gärna med en snaps.

TREDJE AKTEN
Ta fram dina finaste fat och lägg upp julskinkan, patén och alla andra av Villans juldelikatesser. Njut i lugn och ro tillsammans med nära och kära.

FJÄRDE AKTEN
Lägg upp Janssons frestelse i en ugnsfast form och värm den i ugnen på 180 grader i circa 15 minuter tills den får en gyllenbrun färg. Värm samtidigt också köttbullarna i ugnen.

Värm upp prinskorvarna i en stekpanna på svag värme. Även dessa rätter blir extra goda med en nubbe till….

FEMTE AKTEN
Nu är det dags att njuta av desserten. Lägg upp alla desserter på ett trevligt fat och njut med en god kopp kaffe.

GOD JUL!
Önskar Villa Godthem

PRIS 745 /P.P.
Minimum beställning för 2 personer.