



## MENYFÖRSLAG

2023

*Höst och vinter*

För beställning och frågor,  
kontakta John, Johan eller Anders:

[info@millesgardenlanthandel.se](mailto:info@millesgardenlanthandel.se)



08-446 75 93



*Menyförslag · 2023 · Höst och vinter*

## MIDDAGSMENY 1

### Waldorfsallad med Souvas

Kallrökt renkött med krämig selleri, blåmögelost, mâchesallad, valnötter, äpple och honungsvinaigrette

*Rött vin: Le Ballon, Grenache/Cinsault/Cab. Sauvignon, Frankrike, Languedoc*

### Ugnsbakad röding

Gräddkockt savoykål, spenat och rostad ekologisk palsternacka

*Vitt vin: Millesgårdens vita, Possessioni, Serego Alighieri  
Garganega/Sauvignon Blanc, Italien, Veneto*

### Rostad sandkaka

Blåbärskompott, dragon, olivolja, punschgräde och rostad mandel

*Dessertvin: Muscat, Italien, Piemonte*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

## Priser

### Mat

---

Trerättersmeny, per person 595 kr

---

### Dryck

---

Förrättsvin, Le Ballon, per flaska 480 kr

---

Varmrättsvin, Millesgårdens vita,  
per flaska 580 kr

---

Dessertvin, Muscat, per glas 80 kr

---

Bryggkaffe eller te, per person 40 kr

---

### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandeln 15 000 kr

---

Alla priser är inklusive moms.



*Menyförslag · 2023 · Höst och vinter*

## MIDDAGSMENY 2

### Lanthandelns Skagentoast

Lanthandelns Skagenröra av handskalade räkor  
Kalix löjrom och dill

*Vitt vin: Le Ballon, Sauvignon Blanc/Vermentino, Frankrike, Languedoc*

### Grillad kalvrostbiff

Marinerad, kolgrillad och nattbakad kalv med  
ratatouille av grillade grönsaker, dragon, rödvinssås och potatisgratäng

*Rött vin: Millesgårdens röda, Bell'Ovile, Serego Alighieri  
Sangiovese/Ciliegiolo/Canaiolo, Italien, Toscana*

### Chokladterriner

Mörk mousse, browniebotten, rostade nötter, hallon och maräng

*Dessertvin: Tokaji, 5 puttonyos*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

## Priser

### Mat

---

Trerättersmeny, per person 650 kr

---

### Dryck

---

Förrättsvin, Le Ballon, per flaska 480 kr

---

Varmrättsvin, Millesgårdens röda,  
per flaska 580 kr

---

Dessertvin, Tokaji, per glas 80 kr

---

Bryggkaffe eller te, per person 40 kr

---

### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandel 15 000 kr

---

Alla priser är inklusive moms.



*Menyförslag · 2023 · Höst och vinter*

## KALL BUFFÉMIDDAG

### Svensk klassisk kall buffé

Rökt lax med pepparrot  
Räkor med dill och majonnäs  
Lanthandelns inlagda sill  
Ägg med gräslök  
Rostbiff av svenskt naturbeteskött  
Potatissallad med örter  
Grillade grönsaker med örter  
Kapriscreme

*Rött vin: Le Ballon, Grenache/Cinsault/Cab. Sauvignon, Frankrike, Languedoc*

*Vitt vin: Le Ballon, Sauvignon Blanc/Vermentino, Frankrike, Languedoc*

*Öl: Nils Oscar*



### Citrontartelette

Mjuk maräng och färska hallon

*Dessertvin: Muscat, Italien, Piemonte*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

## Priser

### Mat

---

Buffémény, per person 550 kr

---

### Dryck

---

Vin, Le Ballon, per flaska 480 kr

---

Starköl, Nils Oscar, per flaska 70 kr

---

Dessertvin, Muscat, per glas 80 kr

---

Bryggkaffe eller te, per person 40 kr

---

### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandeln 15 000 kr

---

Alla priser är inklusive moms.



*Menyförslag · 2023 · Höst och vinter*

## VARM BUFFÉMIDDAG

### Lanthandelns grillbuffé

Kolgrillad kalv, kyckling och röding  
serveras med couscous, mozzarella, oliver,  
sellerisallad, potatissallad, vintergrönsaker, ratatouille,  
Lanthandelns såser och nybakt bröd

*Rött vin: Le Ballon, Grenache/Cinsault/Cab. Sauvignon, Frankrike, Languedoc*

*Vitt vin: Le Ballon, Sauvignon Blanc/Vermentino, Frankrike, Languedoc*

### Citrontartelette

Mjuk maräng och färska hallon

*Dessertvin: Muscat, Italien, Piemonte*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

## Priser

### Mat

---

Buffémény, per person 550 kr

---

### Dryck

---

Vin, Le Ballon, per flaska 480 kr

---

Dessertvin, Muscat, per glas 80 kr

---

Bryggkaffe eller te, per person 40 kr

---

### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandeln 15 000 kr

---

Alla priser är inklusive moms.