



## MENYFÖRSLAG

2024

*Vår*

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

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



08-446 75 93



*Menyförslag · 2024 · Vår*

## MIDDAGSMENY 1

### Kokt vit sparris

Hollandaisesås, örter och forellrom

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

### Ugnsbakad röding

Primörgrönsaker, spenat, Amandinepotatis,  
vitvinsås och kryddig örtolja

*Vitt vin: Chablis, Moillard, Chardonnay, Frankrike, Bourgogne*

### Rostad sandkaka

Inkokta rabarber, olivolja, punschgrädde och rostad mandel

*Dessertvin: Muscat, Italien, Piemonte*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

## Priser

### Mat

---

Trerättersmeny, per person	650 kr
----------------------------	--------

### Dryck

---

Förrättsvin, Le Ballon, per flaska	490 kr
------------------------------------	--------

---

Varmrättsvin, Chablis, per flaska	580 kr
-----------------------------------	--------

---

Dessertvin, Muscat, per glas	95 kr
------------------------------	-------

---

Bryggkaffe eller te, per person	45 kr
---------------------------------	-------

### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandeln	15 000 kr
------------------------	-----------

---

Alla priser är inklusive moms.



*Menyförslag · 2024 · Vår*

## MIDDAGSMENY 2

### Lanthandelns Skagentoast

Lanthandelns Skagenröra av handskalade räkor  
surdegsbröd, löjrom och dill

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

### Grillad kalvrostbiff

Marinerad, kolgrillad och nattbakad kalv med  
smörkokt Amandinepotatis, Dijonsenap, örter, grillade grönsaker och rödvinsås

*Rött vin: Barbera d'Alba superiore, Demarie, Italien, Piemonte*

### Chokladterriner

Mörk mousse, browniebotten, rostade nötter,  
lättvispad grädde, hallon och maräng

*Dessertvin: Tokaji, 5 puttonyos*

*Lanthandelns bryggkaffe eller te*

---

## Priser

### Mat

---

Trerättersmeny, per person 650 kr

---

### Dryck

---

Förrättsvin, Le Ballon, per flaska 490 kr

---

Varmrättsvin, Barbera, per flaska 580 kr

---

Dessertvin, Tokaji, per glas 95 kr

---

Bryggkaffe eller te, per person 45 kr

---

### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandeln 15 000 kr

---

Alla priser är inklusive moms.



*Menyförslag · 2024 · Vår*

## VARM BUFFÉMIDDAG

### Lanthandelns grillbuffé

Kolgrillad kalv, kyckling och röding  
serveras med couscous, mozzarella, oliver,  
melonsallad, gröna blad, potatissallad, grillade grönsaker,  
ratatouille provençale, rödvinssås, Lanthandelns Bearnaisesås,  
focaccia med rosmarin

*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 490 kr

---

Dessertvin, Muscat, per glas 95 kr

---

Bryggkaffe eller te, per person 45 kr

---

#### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandeln 15 000 kr

---

Alla priser är inklusive moms.



*Menyförslag · 2024 · Vår*

## KALL BUFFÉMIDDAG 1

### 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  
Gröna blad  
Focaccia med rosmarin

*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 490 kr

---

Starköl, Nils Oscar, per flaska 70 kr

---

Dessertvin, Muscat, per glas 95 kr

---

Bryggkaffe eller te, per person 45 kr

---

### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandeln 15 000 kr

---



*Menyförslag · 2024 · Vår*

## KALL BUFFÉMIDDAG 2

### Kall medelhavsbuffé

Lufttorkad skinka  
Mortadella  
Salami  
Tonfisk med kapris och olivolja  
Parmesanost i bitar  
Ricotta med basilika  
Grillade grönsaker med balsamico  
Marinerad rigatonipasta  
Ruccolasallad och måchesallad  
Foccacia med rosmarin

*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	490 kr
----------------------------	--------

---

Starköl, Nils Oscar, per flaska	70 kr
---------------------------------	-------

---

Dessertvin, Muscat, per glas	95 kr
------------------------------	-------

---

Bryggkaffe eller te, per person	45 kr
---------------------------------	-------

---

### Övrigt

---

Lokalhyra, Lanthandeln	15 000 kr
------------------------	-----------

---