

FÖRSTA AKTEN

Senapssill
Gravad forellromsströmming
Branteviksill
Knäckebröd G
Västerbottenkräm Ä

ANDRA AKTEN

Dillgravad lax
Kallrökt lax
Hovmästarsås
Skagenröra Ä
Laxröra L

TREDJE AKTEN

Griljerad julsinka L, G
Viltpaté Ä
Renkorv
Rödbetssallad Ä

FJÄRDE AKTEN

Köttbullar
Prinskorv
Janssons frestelse L, G
Glacerade revbensspjäll

FEMTE AKTEN

Julskum
Gelehallon
Knäck L
Ischoklad L
Toffee fudge L

ALLERGIER

L = Laktos G = Gluten Ä = Ägg

KÖKETS TIPS

Koka potatis och ägg till första och andra akten.

Värm köttbullar, janssons frestelse och revbensspjäll i ugnen.

Stek prinskorven i en stekpanna.

INSTRUKTIONER

FÖRSTA AKTEN

Lägg upp sill, strömming, Västerbottenpaj och gräddfil 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.

ANDRA AKTEN

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

TREDJE AKTEN

Ta fram dina finaste fat och lägg upp julsinkan, 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 tills den blir gyllenbrun färg, ca 15 minuter. Värm upp prinskorvarna och köttbullarna 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 595 KR /PP

Minimum beställning
för 2 personer