



VILLA  
**GODTHEM**

JULBORD TO GO



MEJLA [RESERVATION@VILLAGODTHEM.SE](mailto: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 julsinka L, G  
Viltpaté Ä  
Renkorv  
Rödbets sallad Ä

## FJÄRDE AKTEN

Köttbullar  
Prinskorv  
Janssons frestelse L, G  
Glaserade revbensspjäll

## FEMTE AKTEN

Julskum  
Geléhallon  
Knäck L  
Ischoklad L  
Hallon - Lakritskola L

### 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

## 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 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 värme den i ugnen på 180 grader i cirka

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 675 /P.P.

Minimum beställning för 2 personer.

