



Villa Lilleborg

Meny vår/sommer 2025

Tapasbuffet

Kveite

Confitert kveite med fennikel, ruccola og sitrus-vinaigrette

Biff tataki

Krydderstekt mørbrad med brokkolini, vårløk og grillet paprika

Laks

Laksesashimi, ponzu, goma wakame, mango, lakserogn, soyabønner og vårløk

Albóndigas

Tapaskjøttboller i tomatsaus

Satay

Satay kylling bryst med koriander

Villreker

Hvitløk- og chilistekte villreker med sitron og urter

Småpoteter

Sitron-bakte småpoteter med persille og hvitløk

Sommerlig bondesalat

Grønne bønner, asparges, cherrytomater og riesling-dressing.

Gresk salat

Tomat, rødløk, oliven, fetaost og agurk

Oste- og spekefat

Spansk Manchego ost, serranoskinke og Spansk Chorizo pølse og oliven

Brød og dipp

Dagsferskt brød og aioli

3-retters meny

Ved bestilling av 3-rettersmeny kan dere sette sammen deres egen meny bestående av en forretter, en hovedrett og en dessert til samtlige i selskapet. Vi tilpasser for de vanligste allergiene samt vegetar/vegan.

Forretter

Carpaccio

Carpaccio av okse med kapers, artisjokk, estragonmajones, salat og sprø grissini

Asparges

Salat med grillet asparges, holtefjell/ parmesan, små salat, tomat ristede hasselnøtter og sitronvinaigrette

Laks

Laks på 45° med agurk, Rørosrømme, dillolje, syltet løk, rugchips og lakserogn

Hovedretter

Kalv

Grillet ytrefilet av kalv, brokkolini, neper, tomat, vårløk, og en kalveskvy med persilleolje

Kylling

Liveche kyllingbryst, morkelsaus, sommerprimører (asparges, minigulrot, nepe, reddik)

Kveite

Sitrusbakt kveite, kremet urtesaus og ørretrogn, smørdampet nykål og asparges.

Blomkålbiff

Grillet blomkålbiff, linseragù, aspargesbønner, chimichurri, ristet mandel og sommergrønt

Bakte nypoteter serveres med gremolata til alle hovedrettene

Desserter

Sjokolademousse

Melkesjokolade, hele bringebær, bringebærcoulis, mynte, krystallisert hvit sjokolade

Panna Cotta

Rabarbra-kompott og crunch (vegansk)

Sitron

Frisk sitronterte fra Mendels

Fingermat

*Ved bestilling av fingermat kan dere sette sammen deres egen meny bestående av fire smaker.
Vi tilpasser for de vanligste allergiene samt vegetar/vegan.*

Sommerterte

Sommerterte med variasjon av blomkål

Geitost

Geitostkrem med butterdeig

Tortilla

Spansk potet-omelett med grillet Pimientos de Padrón med havsalt og spekeskinke

Søtpotet

Bakt søtpotet med toppet med romescosaus

Polenta

Polenta toppet med andebryst, parmesan og asparges

Blinis

Blinis med kaviar, pisket rømme og syltet løk

Småpotet

Bakt småpotet med aligot

Makron

Fransk makron fra Mendels

Tapasbuffet til konfirmasjon

Albóndigas

Tapaskjøttboller med tomatsaus

Kylling

BBQ kyllingbryst med koriander

Kremet potetsalat

Små poteter med rødløk, dill og pepperrot

Villreker

Hvitløk- og chilistekte villreker med sitron og urter

Gresk salat

Tomat, rødløk, oliven, fetaost og agurk

Roastbiff

Skiver av renskåret roastbiff, spinat og løk

Charcuterie

Ost, oliven, artisjokk og spekemat

Laks

Laksesashimi, ponzu, goma wakame, mango, lakserogn, soyabønner og vårløk

Pastabowl

Pasta, kikerter, tomat, agurk, paprika, salat, syltet rødløk og rød pesto

Brød

Dagsferskt brød

Dipp

Aioli