



Vi serverar måltider efter era önskemål och i denna folder har presenterat vi några förslag som inspiration. I de priser som anges, förrätter och desserter undantaget, ingår linneduk, linneservett, blommor, ljus, dryck som lättöl, mineralvatten och läsk samt kaffe och tårta.

Barn, från fem till och med det år de fyller tolv år, har 30% reducerat pris. Under fem år debiteras ej.

Vi beräknar tre timmar för servering, disk och städ. Timmar utöver debiteras enligt prislista.

Vid beställning understigande 20 personer debiteras personalkostnad enligt prislista.

Vi vill att alla ska kunna äta allt så långt det är möjligt. Vid allergi rådfråga gärna redan vid beställning.

Vid servering har vår personal kunskap om vad rätterna innehåller.

Vi vill uppmärksamma att produkter som anges laktosfria, glutenfria samt nötfria kan innehålla spår av mjölk-, mjöl- och nötprodukter.



Välkommen till Villa Gransholm.

Vi serverar gärna mat på modernt smäländskt vis och komponerar våra menyer efter säsong, med råvaror som vi allra helst hämtar lokalt. Våra matsalar har högt i tak, kristallkronor, bord med vita dukar och stora fönster ut mot parken.

I våra matsalar kan vi servera 100 personer vid samma tillfälle.

Uppmärksamt och noggrant tar vi hand om dig när du vistas hos oss. Från vardag till fest erbjuder vi samma omsorg såväl i mat som service. Det är vårt mål att er vistelse hos oss på Villa Gransholm blir en minnevärd upplevelse, där du trivs bättre än hemma.

Vi har tolv dubbelrum och ett enkelrum fördelade på två våningsplan. Alla rum har dusch och toalett samt är individuellt inredda i gammeldags, charmig stil.

...tid för varandra på ett annorlunda hotell...

VILLA GRANSHOLM

Hotell • Restaurang • Konferens • Catering

Gransholmsvägen 132, 355 99 Gemla

Telefon 0470-676 65, vwww.villagransholm.se

vi finns på facebook och instagram



MEMBER OF
Countryside
HOTELS SWEDEN



Välkommen till VILLA GRANSHOLM



Hemma hos oss på Villa Gransholm hjälper vi till med många olika sorters evenemang - stora som små.

Vi är med och delar glädje och sorg med våra gäster.

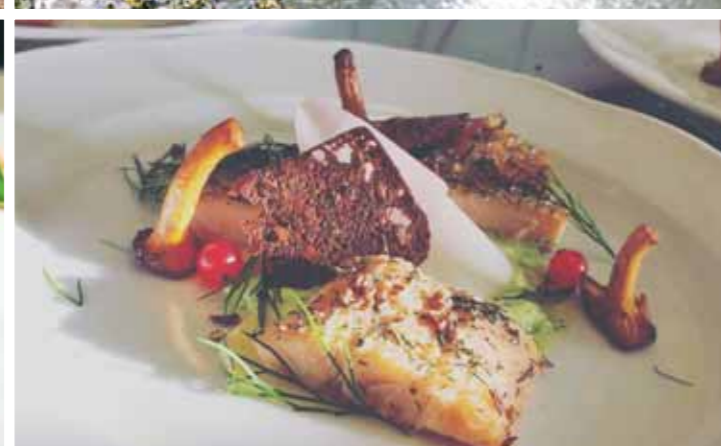
Hit kommer vänner för att umgås. Arbets-kamrater träffas för konferens.

Familj och vänner träffas för minnesstund men också för släkträff, bröllop och dop.

Till oss kommer par som vill koppla av från en stressig vardag.

Ja, våra dagar kantas av möten där vi anstränger oss till det yttersta för att ni ska trivas.

Vid tillfällen då ni inte kan komma till oss kommer vi gärna till er med vår catering.



Vid beställningsmörgåsar, landgång, varmrätt eller buffe ingår linneduk, linneservett, blommor, ljus, dryck som lättöl, mineralvatten och läsk samt kaffe och tårta. Önskas hemlagad ostkaka istället för tårta debiteras detta enligt pris som finns angivet i vår prislista.

Klassiska smörgåsar

Tre smörgåsar enligt önskemål

Ägg & sill

Räkor med ägg & majonnäs

Rökt lax & pepparrotscrème

Skagenröra

Två sorters ost & druva

Parmaskinka, sparris, mozzarella & soltorkad tomat

Rökt skinka & melon

Rostbiff, potatissallad, pickels & rostad lök

Landgång

Serveras med sju sorters pålägg

Smörgåstårta (alltid laktosfri)

Lax, räkor, skinka, ananas, äpple, purjolök, garneras med lax, räkor, skinka och grönsaker

Varmrätter

Hemrökt laxfilé, romsås, blancherade grönsaker & kokt potatis

Skaldjursfärserad rödtungafilé, hummersås, blancherade grönsaker & kokt potatis

Fläskfilé, kantarellsås, blancherade grönsaker & potatis (kokt eller Hasselback)

Fläskfilé, rödvinssky, ugnsrostade grönsaker & potatisgratäng

Helstekt fläskytterfilé, gräddkokta champinjoner & potatis (kokt eller Hasselback)

Klassisk kalvstek, smörsvängda grönsaker, pressgurka, gelé & potatis (kokt eller ugnsrostade)

Helstekt kalkon, gräddsås, päron, gelé & potatis (kokt eller Hasselback)

Porterstek, smörsvängda grönsaker, pressgurka, gelé & potatis (kokt eller Hasselback)

Buffé 1 (sällskap över 20 personer)

Hemrökt lax med gräslök och dill därtill crème på örter

Lax och räktårta med med pepparrot på kavringsbotten

Hembakad paj med Västerbottenost

Grönsallad med rostade solrosfrö och äppelvinegrette

Hemlagad potatissallad/ugnsrostad potatis med kryddörter (välj det som ni önskar)

Hembakat surdegsbröd och smör

Buffé 2 (sällskap över 30 personer)

Hemrökt lax med gräslök och dill därtill crème på örter

Hembakad paj med ädelost, broccoli och bacon

Grillad dubbelmarinerad kycklingfilé med kapris och persilja därtill råmarinerad fänkålssallad

Rostbiff med rostade grönsaker och färska kryddörter

Brie och ädelost med hemkokt marmelad och surdegsknäckebröd

Plocksallad med rostade solrosfrö och äppelvinegrette

Hemlagad potatissallad/ugnsrostad potatis med kryddörter/potatisgratäng (välj det som ni önskar)

Hembakat surdegsbröd och smör

Tårtor

Vi serverar tårtor från Hennings som bakar med äkta grädde och helt utan transfetter samt färska bär efter säsong.

Schwarzwald - nötbotten, maräng, grädde, chokladflarn & marsipan

Vit chokladcharlotte - vit chokladmousse, hallonmousse, sockerkaka, chokladdekorationer & marsipan

Svartvinbärscharlotte - svartvinbärsmousse, mjölkchokladmousse, sockerkaka, färska frukter & chokladdekorationer

Passioncharlotte - passionmousse, mörk choklad mousse, sockerkaka, färska frukter, chokladflarn & gelé

Chokladtårta (56%) - ren 56% chokladtårta & marsipan

Rysk Banan - gräddvanilj, banansylt, chokladgrädde, sockerkaka, banan & chokladströssel

Budapesttårta - nötmaräng, grädde, mandariner & hackade hasselnötter (Går att få glutenfri)

Skogsbärprincess - skogsbärsgrädde, vaniljkräm, blåbärssylt, sockerkaka & marsipan

Princesstårta - grädde, vaniljkräm, hallonsylt, sockerkaka & marsipan

Päronprincess - pärongrädde, vaniljkräm, hackade päron, sockerkaka & marsipan

Napoleontårta - smördegsbotten, gräddvanilj, hallonsylt & glasyr

tårtor forts.

Gräddtårta med bär - grädde, hallonsylt, gräddvanilj, sockerkaka, frusna bär & gelé

Sommartårta - hallongrädde, hallonsylt, sockerkaka, bär, gelé & mandel

Frukttårta - gräddvanilj, hallonsylt, sockerkaka, frukt & mandel

Citrontårta - gräddvanilj, citrongrädde, sockerkaka, chokladrippel, gelé & mandel

Polkatårta - polkagrädde, vaniljkräm, nötbotten, sockerkaka, chokladdekoration, frukt & marsipan

Hallonothello - grädde, maräng, hallonsylt, sockerkaka, mandel, gelé & hackade hasselnötter

Margaretetårta - vaniljkräm, sockerkaka, mandelmassa, hallonsylt, frukt & gelé

Jordgubbstårta - grädde, gräddvanilj, jordgubbssylt, sockerkaka, puffat ris & färska jordgubbar vid säsong

Vi ordnar givetvis alternativ för gluten-, laktos- eller annan intolerans.

Vid beställning av enbart förrätt och/eller dessert tillkommer kostnad för dukning, blommor, ljus, dryck, kaffe, tårta etc. Priser för detta finns angivna i vår prislista.

Förrätter

Toast Skagen på klassiskt vis toppad med sikrom

Parmesanostpaj serveras med serranoskinka, körsbärstomater, tryffelcrème & ruccolaskott

Västerbottenpaj serveras med rökt vilt från skogarna runt Gransholms gård, lingon & pepparrot

Hummersoppa med cognacskum & hembakat bröd

Desserter

Crème Brulée med knäckigt täcke och färska bär

Hembakad ostkaka, bakad efter gammelmormors recept, hemkokt sylt & lättvispad grädde