



# KONGRESSEN

## **2 DECEMBER – STL MED V75**

Boka bord med meny via [solvalla.se](http://solvalla.se). Restaurang- och entrébiljett ingår

### **KLASSISK MENY**

Hjortrostbiff

med kantarellcremè, syrat äpple, rosepeppar, och hasselnötter

Bakad Röding

med forellrom, sandfjordssås, rädisor och spritärtor samt potatispurè

Hjortron Pavlova

maräng med syltade hjortron, vaniljcreme och lättvispad punchgrädde

**eller**

### **VEGETARISK MENY**

Smörrebröd

med kantarellcreme, syltade kantareller, grönt äpple och pepparrot

Savoykåldolmar

fyllda med matvete, dragon, tomat och bönor,  
serveras med ragu på cocobönor och bakad tomat

Hjortron Pavlova

maräng med syltade hjortron, vaniljcreme och lättvispad punchgrädde

**Pris 795kr**

### **TILLVAL**

Ost & charkbricka 265kr

Snacksbricka 125kr

Reservation för eventuella ändringar. För eventuella kostavvikelser och allergier kontakta personalen.

**RESTAURANGERNA SOLVALLA** • 08-635 91 00 • [restauranger@solvalla.se](mailto:restauranger@solvalla.se) • [solvalla.se](http://solvalla.se)

Boka på [Solvalla.se](http://Solvalla.se) ink  
/entrébiljett.  
Pris 769kr

## Kongressen 6 & 13 december Julbord by Pontus!

### Sill och Strömming

matjessill  
inlagd sill  
senapssill  
KB sill  
skärgårdssill  
Pontus! fläder & citron sill

Fisk i alla dess former  
dillgravad lax  
kryddinkokt lax  
Pontus! pepparrökta lax  
ansjovischeesecake med sikrom  
gubbröra på kavring  
ägghalvor med skagen

### Kallskuret

Pontus! grova lantpaté  
kalvsylta  
porcetta, rullad på fläksida fylld med vitlök,  
lök, örter  
senapsgrilljerad julsinka från durocgris

### Vegetariska Bordet

Brysselkål stekta med smör och hasselnötter  
Pumpa bakad med julkryddor  
Varm Svampsallad med peppar

### Tillbehör

rödlök  
gräslök  
gräddfil  
cornichoner  
hovmästarsås  
dillmajonäs  
picklade grönsaker  
rödbetssallad  
cumberlandsås  
tryffelsenap  
grovkornig senap  
dijonsenap  
kryddost  
västerbottenost  
julknäcke  
vörtbröd  
surdegsbröd

### Småvarmt

prinskorvar  
köttbullar  
havets mini Wallenbergare  
Janssons frestelse  
honungsgrillade urbenad revbensspjäll  
stuvad savoykål  
rödkål  
äppelmos

### Dessertbordet

blåmøgelost med honung  
brieost med fikon  
ris à la Malta  
fruktsallad  
saffranspäron med vispad mandelgrädde  
chokladmousse  
mandelmusslor med hjortronmylta  
pepparkakor  
julgodis

**Solvalla**

Reservation för eventuella ändringar.



# KONGRESSEN

**26 DECEMBER –**

## **ANNANDAGSTRAV MED V75**

Boka bord med meny via [solvalla.se](http://solvalla.se). Restaurang- och entrébiljett ingår

### **KLASSISK MENY**

Pontus! Skagen  
på rågröd med löjrom, picklad silverlök och riven pepparrot

Kalventrecôte Cafe de Paris  
grillad kalventrecôte med cafe de parissmör, baconlindade haricot vert,  
örtbakad tomat, rödvinssky, duchesspotatis

Havtornsmousse  
frost havtornsmousse med mjölkchokladmousse, syltade havtorn,  
rostad sockerkaka och kryddtagetes

**eller**

### **VEGETARISK MENY**

Svamp & Tryffelartlette  
tartlette fylld med svampduxelle, bondböner, bakad svamp och riven tryffel

Savoykåldolmar  
med coco böner, bakad tomat, dragon och rostad vitlök

Havtornsmousse  
frost havtornsmousse med mjölkchokladmousse, syltade havtorn,  
rostad sockerkaka och kryddtagetes

**Pris 795kr**

### **TILLVAL**

Ost & charkbricka 265kr  
Snacksbricka 125kr

Reservation för eventuella ändringar. För eventuella kostavvikelser och allergier kontakta personalen.

**RESTAURANGERNA SOLVALLA** • 08-635 91 00 • [restauranger@solvalla.se](mailto:restauranger@solvalla.se) • [solvalla.se](http://solvalla.se)

