

FESTVÄNING BUFFÉ

BUFFÉ #1

KÖTT & FISK

Rostbiff Tagliata med ruccola, rostad potatis,
vitlökssås & parmesanost
Friterad torsk med lime & chilialioli
Vannemeiräkor med chili- & ponzumajonnäs
Tunnt skivad Serranoskinka
Fänkålssalami Tryffelsalami

GRÖNT

Cocktaltomater med vispad burrata, basilikaolja
& sotad purjolök
Trädgårdssallad med rostade primörer
Melon & myntasallad
Chili & citronmarinerade oliver
Siciliansk tapenade med kapris, sardeller & olivolja

BRÖD & OST

Kolmilans hembakade kuvertbröd
Vispat smör
Brieost, Kvibille ädel & fikonmarmelad

DESSERT

Tre små söta

GRILLBUFFÉ #2

KÖTT & FISK

Citrusbakad kycklinglårfilé
Texasrubbad kalvrostbiff
Nattbakad gårdskarré
Spank Chorizo
Sotad tonfisk med sesam & koriander

GRÖNT

Caesarsallad med parmesanost & krutonger
Grillade grönsaker i säsong
Tomatsallad med ruccola, späd bladspenat & Dijondressing
Coleslaw på spetskål
Saltbakade rödbetor med spenat & fetaost
Rostade säsongsprimörer
Nattbakade tomater med parmesanost
Krämig potatisgratäng

SÅSER & TILLBEHÖR

Chimichurri & Pico de Gallo
Bearnaisesås & Chilialioli

BRÖD & OST

Ostbräda med Brieost, Kvibille ädel
Marmelad Vispat smör
Nybakad bröd

DESSERT

Tre små söta

FESTVÄNING

SHARING

SHARING #3

Sittande 3-ratters middag

Njut av ett gemytligt och avslappnat sätt att äta tillsammans.

Maten serveras på brickor vid varje bord där gästerna förser sig !

FÖRRÄTT

Sotad Tonfisk med Medelhavsvinnaigrette

Skivad serranoskinka

Melon & Myntasallad med torkad tomat

Caprese på mozzarella, Tomater, basilika & olivolja

HUVUDRÄTT

Grillad Norrlandsrödingfilé

Biff Uruguay 200dgr grasfeed

Pluma från Ibericogris Soya & Sichuanpepparmarinerad

Spansk Chorizo

Ugnsbakad Spetskål med stekt svamp, spenat & tryffelolja samt Bulgur

Trädgårdssallad Fänkålsallad

Krämig potatisgratäng

SÅSER & TILLBEHÖR

Chimichurri Pico de Gallo

Chiliaioli Medelhavsvinnaigrette

Bearnaisesås

DESSERT

Tre små söta



KOLMILAN

Juli 2025

FESTVÄNING

TRE-RÄTTERS

TRE-RÄTTERS VÅR #4

Mars - Maj

FÖRRÄTT

TOAST SKAGEN

Kolmilans skagenröra på smörstekt bröd, toppat med citron & dill

HUVUDRÄTT

TORSKRYGG

Lättrimmad torskrygg Saltbakade gulbeter
dillmousselinesås Potatispuré Parmesanost

Alternativt

TOURNEDOS

Grillad Tournedos

Jordärtskockspuré Rödvinssky Ramlökskräm

DESSERT

Lemoncurd Krispig smuldeg Karamelliserade nötter
Vispad mascarpone smaksatt med färsk lakritsört

TRE-RÄTTERS SOMMAR #5

Juni - Augusti

FÖRRÄTT

BURRATA MED TOMATVARIATION

Burrata Confiterade tomater Körsbärstomater Tomatgelé
Färska jordgubbar Jordgubbsvinnaigrette Rostade
pistagenötter. Toppat med Basilikaolja, balsamicoreduktion & färska örter

HUVUDRÄTT

MÄLARGÖS

Halstrad mälargös Fänkålssallad, Sandefjordsås med
forellrom, gräslök & dill Dillkokt färskpotatis Citronzest
Smörbrynta sommargrönsaker

Alternativt

TOURNEDOS

Grillad Tournedos Bakad tomat

Rökt vitlökssmör

Primörsallad med rostad Bjäre potatis

DESSERT

Vaniljpannacotta Färska hallon Mynta Flarn av
karamelliserat havre

TRE-RÄTTERS HÖST #6

September - November

FÖRRÄTT

KANTARELLTOAST

Gräddkokta kantareller Smörstekt Surdegbröd Picklad lök Färska örter
Riven Västerbottensost

HUVUDRÄTT

Hjortytterfilé med rotfruktsgratäng, portvinssås och svartkål, Samt inlagda
tranbär

Alternativt

RÖDING

Bakad rödingfilé Skummande skaldjurssås Len mandelpotatispuré smaksatt
med Västerbottensost Citron- & dillblancherade primörmorötter

DESSERT

Äppelkaka med vaniljsås och rostad mandel



RESTAURANG

KOLMILAN

Juli 2025

FESTVÄNING

TILLVAL

TILLVAL MAT & DRYCK

/ PP

Snittar till fördrink från	60 kr
Champagne Ruinart "R"	+80 kr
Uppgradera vinpaket 1 nivå*	+75 kr
Uppgradera vinpaket 2 nivåer*	+150 kr
Dessertvin	120 kr
Avec / Nubbe	120 kr
Shots	90 kr
Drink	150 kr
Vin från Bar	130 kr
Öl från Bar. 33 cl / 50cl	80 / 98 kr
Chips alt smågodis	35 kr
Medtag egen Bröllopstårta: Vi hjälper till med servering av tårtan (ej Hög sugarpastrytårta)	45 kr
Fingerfood #7	140
Fingerfood #8	220
Förrätt (Se Tre-rätters)	150
Förrätt Bufféstyle #9	220
Vickning #10	70
Pucko	45
Skaldjur	På förfrågan

FINGERFOOD #7

140/PP

Vad kan gå upp mot att möta upp
gästerna med
Bubbel & Ostron

3 x Ostron

Citron Tabasco

Kavring

Champagnevinäger
Schalottenlöksvaingrette

FINGERFOOD #8

Snittar 220/pp

*Skagensnitt med Löjrom

*Miniråbiff i salladsblad med Dijonnaise,
gräslökscrème
& rostad lök

*Ädelostcrème på kavring toppad med
fikonmarmelad

*Stickyblomkål med chilimajonnäs

VICKNING #9

Alltid gott med något i magen framåt sen kväll!

Välj mellan alternativen nedan

70 / pp

* Janssons frestelse, knäckebröd & prästost

*Kokt korv med bröd, senap

ketchup, rostad lök & majonnäsgurka

*Friterade vårrullar med srirachamajonnäs

*Pizza slice

*Ingen fest utan en PUCKO (45kr)

SKALDJUR #10

PÅ FÖRFRÅGAN

Kanadensisk hummer från Erssons

Chilimarinerade grönmusslor Rökta räkor

Nykokta blåmusslor Ostron Grillad bläckfisk

Grillade räkor Havskräfta Skaldjurssallad

Aioli Rhode Island Misomajonnäs

Nybakat bröd, ostbräda prästost, Kvibille ädel
marmelad & kex



RESTAURANG
KOLMILAN

Juli 2025