

Menyer Assartorps Säteri

Hos oss på Assartorps Säteri har ni möjlighet att välja ett helhetspaket där det ingår lokal, trerättersmeny, städning, dukar och linneservetter. För trerättersmenyn samarbetar vi med Vismarlövs Café & Bagarstuga. Vismarlövs Café & Bagarstuga ligger i byn, ca 2km från Assartorp. Det är från början ett stenugnsbageri men har utvecklats till ett café och lunchrestaurang som erbjuder lunch, fika, catering och butik. Där återfinns deras egentillverkade marmelader, olika sorters saft och senap samt honung från egen bigård. Det hantverksmässiga och naturliga kännetecknar Vismarlövs Café & Bagarstuga och dom strävar efter att i största möjliga mån använda närproducerade och ekologiska råvaror i sin matlagning.

Trerättersmenyer vi erbjuder i samarbete med bagarstugan produceras med nötkött från vår egen gård Vismarlövsgården och granngårdarna i trakten som är komponerad och tillagad av kökschef Jonas Kircher.

V I S M A R L Ö V S
Café & Bagarstuga

Menyförlag Vismarlövs café & bagarstuga

Förrätter

Tappas to share, 3 sorts salami, lufttorkad skinka, lantpaté, pickels, Machego-ost, färskost och oliver. Serveras med Vismarlövs surdegsbröd.

Toast skagen toppad med löjrom, räkor i en dillmajonäs på smörstekt bröd.

Färs sparrissallad med krämig skaldjurskompott, forellrom, hollandaiseemulsion. Serveras med en oststäng.

Ramslökssoppa med picklad kålrabbi, sallad på kallrökt lax, rågbrödskrutonger. Serveras med Levinbröd och smör.

Varmrätter

Kalvrygg med vit sparris, ört- & palsternackskaka, fänkålskryddit. Serveras med en ramslökssås.

Black and white, Långbakad rapsgris karré, Nattbrädderad högre från Vismarlövsgården med helrostad rotselleri, bearnaiseemulsion, madeirasås.

Örtbakad Tuppfilé från Tockafarmen med ramslöksmarinerad morotsprimör, Västerbottenquiche, serveras med en portvinssås.

Helstekt oxrygg från Vismarlövsgården med silverlökspuré, grön sparris, Cherrie tomat på kvist, serveras med en rödvinssås.

Potatis efter önskemål.

Citron- och timjankryddad potatisterrine, Potatisgratäng, Stompad örtpotatis och smör & dill slungad Ny/Färsk potatis.

*Varmrätten serveras som sharing/bordsbuffé.

Dessert

Mjölchokladpannakotta med färska jordgubbar, vit chokladrasp och en kolasnitt.

Passionfrukt och vaniljbavaroise med sockersyltade rabarber och kakcrunch.

Hallon glacerad cheesecake med kanderade mandlar, sötad syrad grädde, garneras med hallon.

Brulee Up side Down.

**Vill ni byta ut dessert mot bröllopstårta går det bra.*