



## Tema Meny – Maria Montazami



Inspiration ur boken: Välkommen hem till Maria Montazami

Ica Bokförlag - Maria Montazami, Ulf Elving, Roland Persson



**Maria Montazami**, - den svenska hollywoodfrun, har charmat oss alla med sin **värme och spontanitet**. Maria är främst känd från TV-programmet **Svenska Hollywoodfruar**. Hon har blivit väldigt folkkär och vunnit många hjärtan genom sin värme, charm och naturliga sätt.

Maria är en **familjekär mamma och hustru** och dessutom en framgångsrik **designer och entreprenör**.

Att samla familj och vänner kring ett festligt uppdukad bord för att skratta och umgås, ligger Maria varmt om hjärtat.

Dessa ögonblick av gemenskap blir till värdefulla minnen för livet. **-Enjoy the Moments !**



**-Jag har hittat inspiration till servisen Moments ur mitt eget liv.** Min medaljongprydda favoritkudde, pärlor från smyckeskrinet

och mitt älskade läppstift blev början till mina designtankar.



**-Eftersom jag uppskattar tidlös design** har jag valt porslin med en mjuk klassisk form som harmonierar med den lätt slitna vintage inspirerade dekoren.

**-Grått är den nya vita.** Dekorens sobra grå färgskala tilltalar mig, och just nu inreder jag mitt eget hem i ljusa gråvita färgskalor. Som pricken över i:et ger jag Moments en uppiggande accentfärg – **Lipstick Pink**.



### Fördrink:

**Alkoholfri Mojito** - med färsk mynta och lime

**Man ska älska att bjuda på fest säger Maria.**

Det känner gästerna, och då blir det bra!

### Småplock:

**Snacksblandning** – Sötsalt snacks med

ostbågar, torkade tranbär och kryddiga mandlar som passar att mumsa på i väntan på grillen.



## Fortsättning *Tema Meny – Maria Montazami*



### **Förrätt:**

**Cream cheesebollar med aprikoser och mandel** – Mjuka och samtidigt knapriga är ostbollarna rullade i smulor av Marias favoritsnacks – ostbågar !

**Marias marinerade räkor** – Räkorna är olika i USA och Sverige. Maria älskar de svenska. Med en god marinad blir de extra festliga.



### **Mamma Anitas tonfisksallad i den blå skålen** –

Hemma hos mamma Anita fanns en blå skål. Den togs fram när det var fest och var det riktig fest innehöll den tonfisksallad, mammas egen. Det var svenskt 70-tal, då tonfisksallad var högsta gastronomiska mode.

Maria har aldrig kunnat glömma skålen. I hennes fantasi växte den med åren. Hon drömde om den och mammas tonfisksallad. Hon såg den framför sig, jättestor!

Så när mamma kom över till Kalifornien på besök nyligen, tog hon med sig skålen. Och efter frakten över Atlanten visade det sig, till Marias besvikelse, att skålen egentligen var ganska liten. Men återseendet blev kärt, nästan tårfullt. Och tonfisksalladen lika god !

### **Rhode Islandsås, rostat bröd och smör**

### **Varmrätt:**

**Varm kronärtskocksdipp** – Varma dipp är perfekt mingelmat. Enkelt att förbereda och bara stoppa i ugnen när gästerna kommer.

### **Kex, skivad baguette eller surdegbröd**

**Rökt laxrulle med sparris** – Salta smaker blandas med den milda osten och får en extra kryddning av ostbågssmulet. Servera på en liten cocktailpinne.



### **Ostpanerad kyckling på blad** –

Kycklingen får en knaprig "crust" av ostbågarna.

Serverad på små sallatsblad med mango

chutney och en klick crème fraiche blir det ett riktigt "glammigt tillugg"

**Very Berry Salad** – Njut den sommarfräscha salladen med Marias fenomenala björnbärsvinägrett, livsfarligt rödlila i färgen – och livsfarligt god !



**Ja, det är sant: Maria målar läpparna flera gånger i timmen.**

Gärna i hudfärgade toner. Det har blivit som en trygghet.

## Fortsättning *Tema Meny – Maria Montazami*



### Dessert:

**Chokladdoppade jordgubbar** – Att fortsätta med champagnen till jordgubbarna är ytterst lämpligt.

**Berry Champagne** – Maria lägger gärna lite frysta bär i champagnen. Det håller den kall och ger en vacker rosalila färg.

**Chokladmousse** – En len chokladmousse förhöjer stämningen på tjejlunchen !  
Vi serverar Christinas egna favoritrecept, med vispgrädde och vit choklad



**Pris: Tema Meny – Maria Montazami** 495:-/person inkl. moms

Naturligtvis fixar jag gluten och laktosfria alternativ, eller annan specialkost ni har behov av!

### Drycker:

**Vitt vin - Maria Montazami Wine Collection California Chardonnay.**

- Is made of well selected grapes from vineyards in the Central Valley. The wine has a golden colour with a lightly oakes and fruity character.

Pris 249:-/per flaska inkl. moms

**Rött vin - Maria Montazami Wine Collection California Zin Fandel.**

– With hints of black cherries and raspberries, an elegant smooth finish gives you a lovely experience of the typical taste of red California wine.

Pris 249:-/per flaska inkl. moms

**Lättöl och mineralvatten 33 cl. Pris 22:-/st. inkl. moms**

**Starkcider och starköl specialanpassade smaker. Pris 40–70:-/st. inkl. moms**

**Kaffe, te eller varm choklad med socker, mjölk och honung. Pris 30:-/portion inkl. moms**

**Likör, whisky och cognac 5 cl. Pris 60–70:-/st. inkl. moms**



### Transport:

Önskar ni att förgylla kvällen med lite *extra lyx och flärd* så boka gärna en limousine för er resa till och från Christinas Gästgifveri.

[www.limoeurope.com](http://www.limoeurope.com)

Välkommen med beställning eller förfrågningar

**Hälsar Er Festfixare Christina Jarl**



Christinas Gästgifveri AB  
Ervalla Gård 257  
718 95 ERVALLA

Telefon  
070-393 09 09  
[info@festfix.com](mailto:info@festfix.com)

Företaget innehar F-skattsedel  
[www.christinajarl.se](http://www.christinajarl.se)