



## CATERING

### **En smidig cateringlösning ger dig tid till annat.**

*Vi har mångårig erfarenhet av att hjälpa till med maten till olika sorters evenemang. För att underlätta planeringen har du möjlighet att välja från färdiga menypaket som du kan ta del av nedan eller skraddarsy någonting unikt tillsammans med oss som passar dig och dina önskemål.*

*Våra färdiga buffémener hittas du nedan. Minimumbeställning för buffémener är 15 personer.*

### **Vinprovning som tillval**

*I samarbete med Vinology dryckesprovningar kan vi nu erbjuda dig en skraddarsydd vinprovning till vår catering. Ett perfekt sätt att förgylla festen ytterligare. Till alla våra menyer finns en passande vinprovning framtagen. Självklart kan anpassas vi en provning utifrån dina önskemål.*

*Du hittar mer om vinprovningarna under menyfliken "Evenemang". Minimumbeställning för en vinprovning är 15 personer*



## **BUFFÉMENYER**

### **AMERIKANSK BUFFÉ 275 kr**

*Lax Louisiana*  
*Sticky ribs*  
*Waldorfsallad*  
*Rostad potatis med hickorysmoke*  
*Kentucky bean sallad med örter*  
*Het chili på högre*  
*Paprikasallad från Texas*  
*Blue cheese-crème*  
*Majs- och chilibröd*  
*Hemrört smör*

*/pers*

### **AFRIKANSK BUFFÉ 265 kr**

*Sosatie (färsspett med mandel- och aprikos)*  
*Sötpotatissallad med vitlökscrème- och majs*  
*Piripirikyckling*  
*Mango- och limesallad med bulgur*  
*Chakalaka (kryddig grönsaksrätt)*  
*Blackbeanpaté*  
*Sweetchilicrème*  
*Marockansk morots- och bönsallad med apelsindressing*  
*Couscoussallad med torkad frukt- och lax*  
*Majsbröd med pumpafrön*

*/pers*

### **VEGETARISK BUFFÉ 220 kr**

*Västerbottenpaj*  
*Rostade rotfrukter med honung- och ruccola*  
*Äpplesallad*  
*Quinoa- och soyabönsallad med lime*  
*Blackbeanmuffins*  
*Avocadocrème*  
*Gurksallad med babyspenat- och sesamfrö*  
*Sallad med grillad haloumi*  
*Morotsbröd*  
*Hemrört smör*

*/pers*



### **MARGARETHAS BUFFÉ 285 kr**

*Kantarellpaj  
Melonsallad med fetaost och mynta  
Sesambakad lax  
Grillade rotfrukter med honung  
Timjanmarinerad oxfilé  
Capiscums gröna sås  
Parmesankyckling med saltorkade tomater  
Asiatisk gurksallad  
Lantbröd  
Hemrört smör*

*/pers*

### **RENATAS BUFFÉ 265 kr**

*Sotad lax  
Fransk potatissallad  
Ciderkyckling med äpple  
Grillad fläskfilé med lime  
Svartpeppar aioli  
Tomatsallad med mozarella, basilika och rödlök  
Qinoasallad med pomelo och cashewnötter  
Citron och chilibröd*

*/pers*

### **SVEAS BUFFÉ 245 kr**

*Västerbottenpaj med kantareller  
Klassisk potatissallad med dill  
Äpplesallad  
Pepparbakad fläskytterfilé  
Ugnsbakad lax med citron  
Hjortroncrème  
Blandad sallad med prästost och nötter  
Hemrört smör  
Skruvat havrebröd*

*/pers*

## **FÖRRÄTTER**



**Carpaccio på oxfilé 130 kr**  
*med parmesan, ruccola och pinjenötter*

*/pers*

**Gräslökspannacotta 120 kr**  
*med ceviche*

*/pers*

**Västerbottenpalett 115 kr**  
*med löjrom, räkor, rödlök och creme fraîche*

*/pers*

**Jordärtskockssoppa 85 kr**  
*med baconrassel*

*/pers*

**Karamelliserade pilgrimsmusslor 130 kr**  
*med jordgubbssalsa*

*/pers*

**Modern skaldjurscocktail 110 kr**  
*med mango, chili och lime*

*/pers*

**Kantarellsoppa 85 kr**  
*med oststick*

*/pers*

**Carpaccio på lax 110 kr**  
*med citronolja, kapris och parmesan*

*/pers*

**Laxrullar 115 kr**  
*med wasabi och sesam*

*/pers*



## **VARMRÄTTER**

### **Hjortfilé 280 kr**

*med karamelliserad lökcrème, rostad potatis och portvinssås*

*/pers*

### **Cajunsotad laxrygg 220 kr**

*med smörstampad potatis och limecrème*

*/pers*

### **Örtrullad fläskfilé 195 kr**

*med taboulleh och kantarellsalsa*

*/pers*

### **Grillade lammracks 240 kr**

*med timjanpotatis och chevrecrème*

*/pers*

### **Helstekt oxfilé 260 kr**

*med rödvinssky, pepparsås eller kantarellsås, potatiskaka och rostade rotfrukter*

*/pers*



## DESSERT

**Fransk chokladtryffeltårta 85 kr**  
*med valnötter och vaniljgrädde*

*/pers*

**Pannacottapaj 85 kr**  
*med vit choklad och lemoncurd*

*/pers*

**Baileys cookies and cream parfait 85 kr**  
*/pers*

**Mjökchoklad cheesecake 85 kr**  
*med saltkolasås*

*/pers*

**Passionsfrukttrifle 90 kr**  
*med citron- och vaniljmasscarpone, samt sega kolanötter*

*/pers*

**Espressobrullee 75 kr**  
*/pers*

**Vaniljpannacotta 75 kr**  
*med hallon*

*/pers*