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 skräddarsy någonting unikt tillsammans med oss som passar dig och dina önskemål.

Våra färdiga buffémenyer hittar du nedan. Minimumbeställning för buffémenyer är 15 personer.

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

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

BUFFÉMENYER

AMERIKANSK BUFFÉ 290 kr
Lax Louisiana
Sticky ribs
Waldorfsallad
Rostad potatis med hickorysmoke
Amerikansk quinoasallad
Het chili på högrev
Paprikasallad från Texas
Blue cheese-créme
Majs- och chilibröd
Hemrört smör

/pers

ITALIENSK BUFFÉ 295 kr

Citron- och örtbakad kycklingfilé med rosmarin
Italienska köttbullar i tomatsås
Ugnsbakad lax med gremolata
Rostad potatis med parmesan
Tomatsallad med mozzarella och basilika
Couscoussallad med soltorkade tomater och kronärtskockshjärtan
Örtmarinerade oliver
Capiscums gröna sås
Parmesansås
Foccacia
Hemrört smör

/pers

CHARLOTTES BUFFÉ 295 kr

Kantarellpaj
Melonsallad med mynta
Sesambakad lax
Rostad potatis och rotfrukter med honung
Timjanmarinerad oxfilé
Capiscums gröna sås
Parmesankyckling med soltorkade tomater
Tomatsallad med rödlök och oliver
Blandad grönsallad med marinerad fetaost
Lantbröd
Hemrört smör

/pers

FILIPPAS BUFFÉ 275 kr

Sotad lax
Fransk potatissallad
Ciderkyckling med äpple
Grillad fläskfilé med lime
Svartpeppar aioli
Tomatsallad med mozarella, basilika och rödlök
Sallad med grillad halloumi
Lantbröd
Hemrört smör

/pers

CORNELIAS BUFFÉ 285 kr
Västerbottenpaj med kantareller
Klassisk potatissallad med dill
Peppar- och limebakad fläskfilé
Ugnsbakad lax med citron
Hjortroncréme
Kycklingfilé med örter och grädde
Sallad med rotfrukter
Spenatsallad md päron, ädelost och fikondressing
Lantbröd
Hemrört smör

/pers

FÖRRÄTTER

Gräslökspannacotta 120 kr
med ceviche

/pers

Västerbottenpalett 125 kr
med löjrom, räkor, rödlök och creme fraîche

/pers

Jordärtskockssoppa 85 kr
med baconrassel

/pers

Pepparrotscheesecake 120 kr
med rökt lax och färska örter

/pers

Modern skaldjurscocktail 120 kr
med mango, chili och lime

/pers

Kantarellsoppa 85 kr
med oststick

/pers

Smörrebröd 175 kr
med hjortfilé, pepparotscrème och kantareller, och kallrökt lax, örtcrème och löjrom

VARMRÄTTER

Hjortfilé 280 kr
med karamelliserad lökcréme, rostad potatis och portvinssås

/pers

Cajunsotad laxrygg 220 kr
med smörstampad potatis och limecréme

/pers

Örtrullad fläskfilé 225 kr
med hasselbackspotatis och rödvinssky, pepparsås eller kantarellsås

/pers

Helstekt oxfilé 260 kr
med rödvinssky, pepparsås eller kantarellsås, potatiskaka och rostade rotfrukter

/pers

DESSERT

Mjölkchoklad cheesecake 85 kr
med saltkolasås

/pers

Passionsfrukttrifle 90 kr
med citron- och vaniljmascarpone, samt sega kolanötter

/pers

Espressobrulee 75 kr
/pers

Vaniljpannacotta 75 kr
med hallon

/pers