



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