



## STÖRRE BUFFÉER

### Vilken buffé ska vi välja?

Här finns lite olika Bufféer att välja mellan.  
Större bufféer passar utmärkt till lite finare middagar eller luncher.

Enklare bufféer är ett bra alternativ till luncher, konferenser, workshops enklare middagar mm.  
Dessa menyer lägger man till specialkost för om det tex är Lax som huvudmeny och någon är vego etc

Alla menyerna kan ändras lite utefter säsong & utbud.

### Italien \ "MMXVIII" 310 kr

- \* Örtrostad kallskuren lammsadel med kronärtskocka, rostade pinjenötter och getost/örtmousse, tryffelvingrette, portvin
- \* Sotad lax vonge, saffransaioli
- \* Potatissallad med kaporis i örtvinegrette
- \* Tomat & buffelmozzarella. Färsk basilika, olivolja, lagrad balsamico
- \* Napolitanasallad
- \* Örtvinegrette
- \* Minipizza \ "Vesuvio"
- \* Pesto på röka tomater
- \* Tallegio med saffranshonung,
- \* Bröd och grissini
- \* Karl-Johansvampsfärskost, med spår av tryffel
- \* Skuren frukt

### Asien 2018 315 kr

Asiatisk 2018

- \ "Fågelängens" \ krispiga lax med rostat Sjögräs(ASC märkt lax), Mango salsa, Laxrom och mizoioli toppas samt chili picklad fänkål.
- Lättrökt oxfile \ "Korean Style" \ med sojaglaze på kålsallad, sticklök, nashipäron, gurka & rostade sesamfrön
- Rispappersrullar \ "Vietnami" \ med Mungbönor, Krispiga grönsaker, lime, koriander & chili
- Sobanudelasallad med babyspenat, sojabönor, råa champinjoner, rostad vitlök, ingefära samt Yuzu & chili
- Hemgjord Gouchujang
- Surdegsbröd och annat gott bröd
- Wasabifärskost
- Asiatiskt fruktfat

### Veggie 205 kr

- \*Vegetarisk lasagne med getost
- \*Sparris tortilla



*\*Sallad på färsk spenat, belugalinser och med hyvlad parmesan, pocherat ägg, surdegskrutonger och rödlök, krämig ostdressing*

*\*Grov skuren salsa på ekologiska tomater, sockerärtor, haricoutvertes callamataoliver, gurka, rödlök och avokado, i god olivolja med skuren citrus*

*\*Vitabönor i färska örter och rostad vitlök samt grillad citron*

*\*Surdegsbröd*

*\*Hummus, Röd pesto, Tryffeljärskost*

*\*Skuren frukt*

### **Viva Espana 350 kr**

*\* Grillad lammfilé med citron, örter och lufttorkad entrecote*

*\* Kyckling Zaragoza med calamares rostade i salt vitlök, hyvlad manchego, samt en sherryvinaigrette*

*\* Paprika & potatissallad med färsk spenat & sparris*

*\* Tomatsallad med hela små sardiner, boquerones, oliver, kapris, rödlök & basilika*

*\* Mojo Verde*

*\* Spanskt brytbröd*

*\* 2st Olika spanska ostar: Mahon, Queso Viejo Cabra med saffranshonung & fikonmarmelad*

### **Ren & Röding, vår 2018 350 kr**

*\*Svensk kallskuren lättrokt Rensadel med grillad sparris, lingon, getost och tryffelvinegrette*

*\*Lingon- & Portvinssky*

*\*Citrusbakad röding med frisésallad, rökta vikentomater, handskalade räkor, ramslökscreme*

*\*Pepparrots-aioli*

*\*Sallad med surdegskrutonger och prästost*

*\*Prästostdressing \**

*\*Färskpotatissallad med knipplök och dill*

*\*Hembakat surdegsbröd och knäckebröd*

*\*Limesmör & Tryffeljärskost*

*\*Färsk skuren härlig frukt*

### **Barolo 350 kr**

*\* Kalventrecote örtspäckad, citron och honungsrostad med grillad grönsakssalsa med salvia och parmesan*

*\* Tunnskuren Coppa med grillad kronärtskocka, tryffel och grönsaksvinegrette*

*\* Bruschettas med svamp, skaldjur, chorizo, färska örter och grillad citron*

*\* Buffelmozzarella med tomat, olivolja och basilika*

*\* Fave e Farro med rostad vitlök*

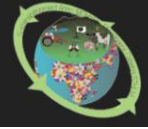
*\* Potatissallad med sardeller, boquerones, kapris och oliv, pesto och svartpeppar*

*\* Vårt goda bröd samt grissinis*

*\* Tapenade och olivolja*

### **Sober 340 kr**

*\* Lättrökt rödingfilé serveras med liten räksallad och nobis*



- \* Kallskuren lammrygg glacerad med honung och balsamico serveras med getost & rostade plommontomater och pinjenötter samt mixade örter
- \* Gardensalad med, rödlök, gurka, paprika, minitomat, färsk Parmesanost och surdegskrutonger
- \* Dressing med hallonvinäger och jungfruolja örter samt vitlök
- \* Färskpotatissallad
- \* Quinoa och dupuy linser
- \* Nybakat bröd, tryffeljärskost, skuren frukt

*Dessert: Citronmousse cheesecake i glas med mandelcrisp*