



INFORMATION

Vilken buffé ska vi välja? Till sällskap över 20 pers 1 kr

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.



BIFFMENYER

Biffmeny 1 175 kr

- * Tunnskuren biffrad med haricotsverts och sockerärtsallad
 - * Potatis gratäng
 - * Balsamico & rosmarins sky
- * Tomatsallad och mozzarella sallad med oliver och basilika
 - * Mixsallad med rödlök och gurka
 - * Rostad paprika vinegrette
- * Hemgjord färskost med färsk oregano
 - * Surdegsbröd
 - * Skuren frukt

Biffmeny 2 175 kr

- * Kallskuren chipotle och honungsbakad rostbiff
- * Krämig potatissallad med grovsenap, färska örter och spenat
 - * Rödvinås
- * Grovskuren salsa på gurka, tomat, paprika, scharlottenlök och sockerärter i kallpressad rapsolja och simmig balsamico
 - * Plocksallad
 - * Vinegrette, örter
- * Ekologiska vitaböner i citronette
 - * Surbröd och spisknäcke
 - * Färskost
 - * Skuren frukt

Biffmeny 3 175 kr

- * Helgrillad ekologisk kallskuren rostbiff med baktimjan/rödvin/honungsglace
 - * Färskpotatissallad Lyonnaise senap/kapris/purjo/cornichoner/persilja
- * Sallad med ekologiskt helt vete och ekologiskt svart ris samt ekologisk hariquvert
 - * Mixsallad med rostade solroskärnor och rädisa
 - * Örtvinegrette
- * Marinerade ekologiska böner i citron och persilja
 - * Nybakat Bröd hembakat knäcke
 - * Färskost Fågelängen
 - * Skuren frukt



FISKMENYER

Fiskmeny 1 152 kr

- * Citron & Harissaglaserad ASCmärkt Laxsida
- * Sallad på ekologiska vita bönor, linser & getost
 - * Mixsallad med vinägrett
- * Färskpotatis sallad med rostad fänkål & sparris
 - * Laxromsås
 - * Surdegsbröd med tryffeljärskost
 - * Skuren frukt

Fiskmeny 2 152 kr

- * Rostad ASC märkt Lax Coricancha
- * Salsa på räkor, mango och avokado
 - * Jasminris
 - * Garden salad
 - * Persiljevinegrette
 - * Bröd och spisbröd
 - * Tryffeljärskost
 - * Skuren frukt

Fiskmeny 3 152 kr

- * Norsk Fjordlax (ASC märkt) Rostad Med Paprika
- * Olivoljerostade grönsaker med Prästost
 - * Ramslöks crème
- * Mixsallad med ruccola, krispiga grönsaker och pumpakärnor
- * Bulgur och lins sallad med soltorkad tomat
 - * Nybakat Bröd, Spisbröd
 - * Färskost Fågelängen
 - * Skuren frukt

Fiskmeny 4 152 kr

- * Fågelängens Bouillabaisse
- * Med färsk torsk, lax, handskalade räkor & blåmusslor samt fänkål & rotsaker vitt vin & tomat
- * Surdegs krutonger med vitlök och örter,
 - * Gräslöks aioli
 - * Bröd
 - * Hoummos
- * Fågelängens färskost med dill
- * Skuren frukt



KYCKLINGMENYER

Kycklingmeny 1 152 kr

- * *Kyckling med harissa och timjan*
- * *Tzatziki*
- * *Grekisk sallad*
- * *Sallad på bulgur och svart ris med örter och citron*
- * *Potatissallad bönor och olivolja*
- * *Sallad Napolitana med parmesan och saltorkad tomat*
- * *Bröd och färskost*
- * *Skuren frukt*

Kycklingmeny 2 152 kr

- * *Tryffel och persiljesmörspäckad svensk gårdskyckling, med varma grönsaker och svamp, färsk citron*
- * *Getost och olivrostade rotfrukter*
- * *Rödvinssky*
- * *Tomat sallad med färsk lök och örter*
- * *Mixadsallad*
- * *Lins och gurksallad med rostad vitlök, citron-och harissaolja*
- * *Balsamico vinegrette*
- * *Vår egna ekologiska färskost och surdegsbröd*
- * *Skuren frukt*

Kycklingmeny 3 152 kr

- * *Majskycklingbröst med apelsinblomshonung, rosmarin, citron och sambal*
- * *Rostade rödbetor, morötter, palsternackor och potatisar, backtimjan*
- * *Getost crème*
- * *Gardensalad*
- * *Örtvinegrette*
- * *Tomatsallad toppad på bädd av ruccola*
- * *Marinerade oliver, saltorkade tomater och pepperonis*
- * *Bröd*
- * *Smör*
- * *Skuren frukt*



FLÄSKMENYER

Fläskmeny 1 152 kr

- * Svensk fläskytterfilé \ "porchetta" späckad med örter och soltorkad tomat
 - * Varma grönsaker med rostad panchetta
 - * Couscoussallad med rostat vete persilja och citron
- * Grov pesto på Fågelängens vis, med solroskärnor och soltorkad tomat
 - * Cesarsallad
 - * Olivmarinerade blandade bönor
 - * Bröd och färskost
- * Jungfruolja med doft av tryffel att doppa brödet i
 - * Skuren frukt

Fläskmeny 2 152 kr

- * Svensk fläskkarré bräserad i vitt vin, örter och fänkål
 - * Frisk grönsaksragú
- * Cous-cous sallad med ruccola, russin, citron och persilja
 - * Rödvinssås
 - * Pesto på solrosfrön
 - * Surdegsbröd

KÖTTBULLAR & FÄRSKMENYER

Meny 1 152 kr

- * Kalvköttbullar med färska örter och varma grönsaker
 - * Krämig tomatsås
- * Örtmarinerad pasta med soltorkade tomater och parmesan
- * Oliver och kronärtskockor i olja med rostad vitlök och färsk rosmarin
 - * Napolitanasallad
 - * Paprika och gurksallad
 - * Riven parmesan
 - * Olivolja
 - * Balsamico
 - * Bröd
 - * Tryffelfärskost
 - * Skuren frukt

Meny 2 152 kr

- * Älgfärsbullar med rödlök och svamp
 - * Lingongräddsås
 - * Potatispuré
 - * Mixad sallad



- * Gurka, paprika, rödlök och tomat i en grov harmoni
- * Rårivna morötter
- * Vinegrette
- * Nybakat bröd
- * Smör
- * Skuren frukt

Meny 3 152 kr

- * Lammfärsbiffar bräserverade i örter och tomat
- * Timjansrostade rödbetor, morötter, palsternackor och potatisar
- * Getostcreme med apelsinblomshonung
- * Blandad sallad
- * Örtvinegrette
- * Tomatsallad toppad på bädd av ruccola
- * Marinerade oliver, saltorkade tomater och pepperonis
- * Bröd
- * Smör
- * Skuren frukt

Meny 4 152 kr

- * Örtig kalvfärsburgare med panchetta och tomatsalsa
- * Varma grönsaker med rostad panchetta
- * Couscoussallad med rostad vete persilja och citron
- * Tomatsalsa
- * Balsamicosky
- * Grov pesto på Fågelängens vis, med solroskärnor och saltorkad tomat
- * Cesarsallad
- * Olivmarinerade blandade bönor
- * Bröd
- * Jungfruolja med doft av tryffel att doppa brödet uti
- * Skuren frukt

VEGO

Vegomeny 1 152 kr

- * Vegetarisk lasagne med säsongens svamp
- * Sallad Napolitana med vitlökskrutonger och parmesan
- * Servera med vår goda örtvinegrette
- * Basilika o saltorkadtomat färskost
- * Varm Bulurgasallad med bönor och linser
- * Bröd
- * Smör



* Skuren frukt

Vegomeny 2 152 kr

* Moussaka

* Varma rostade grönsaker och bönor

* Grekisk sallad

* Tzatziki

* Oreganofärskost

* Bröd

* Smör

* Skuren frukt

Vegomeny 3 152 kr

* Risotto fylld paprika

* Bönor och gnocci

* Grovskuren salsa (gurka, tomat, schalottenlök, sockerärter)

* Mixad sallad

* Gräslöks cremé

* Ört vinegrette

* Surdegsbröd samt tryffel-färskost

* Skuren frukt

Vegomeny 4 152 kr

* Potatis & Sparrisfrittata med grönsaker och pintobönor

* Tomat sallad med mozzarella, basilika

* Garden sallad med rucola, spenat & rödlök

* Balsamico vingrette

* Färskost

* Surdeg

* Färsk skuren frukt

Vegomeny 5 152 kr

* Broccoli och bönbiffar med varma grönsaker

* Plocksallad

* Svartris o bulgur sallad med citron o örter

* Tzatziki

* Tomatsallad med basilika och oliver

* Surdegsbröd och tryffel-färskost

* Färsk skuren frukt

Vegomeny 6 152 kr

* Ugnstrostad purjolök med getost, honung & timjan & rostade solroskärnor

* BBQ glacerad Quorn med frästa grönsaker

* Grov salsa med tomat, gurka, mango & rödlök med lime, chili & koriander.

* Quinoa & linsallad med örter, chili och vitlök



- * Gardensallad
- * Ört vinegrette
- * Hemgjord färskost med färsk oregano
- * Surdegsbröd

Vegomeny 7 152 kr

- * Tandori rostade chanteney morötter & blomkål
- * Bönsalsa med Lime, chili & koriander
- * Ekologisk matvete sallad med harrissa, citron & mynta
- * Raita
- * Mango chutney
- * Garden salad med spenat, & rödlök
- * Varma pitabröd
- * Skuren frukt

Vegomeny 8 152 kr

- * Ricotta och spenat fyllda cannellonis med mustig tomatsås
- * Ruccola & spenat sallad med hyvlad parmesan & saltorkad tomat
- * Rostad paprika vingrette med sherry vinäger
- * Färskost med färska örter
- * Surdegsbröd
- * Skuren frukt

Vegomeny 9 152 kr

- * Långtidsbakad rotselleri (liknande bakpotatis) med vispat smör smaksatt med shitakesvamp & timjan
- * Olika sorters rostad kål (Savoy, grön & svartkål) rostad med vitlök
- * Romansallad med blekselleri, valnötter samt hyvlad prästost
- * Vinaigrette på granny smith & sherry vinäger

Vegomeny 10 152 kr

- * Blomkåls biffar med citron & chili
- * Krämig rotselleri sallad med kapris purjolök & äpple
- * Garden sallad
- * Citronette
- * Surdegsbröd
- * Skuren frukt

Vegomeny 11 152 kr

- * Chili, Vitlök & spiskummin rostad Aubergine
- * Citron persilje marinerade bönor
- * Chili Picklade tomater
- * Spenat sallad med quinoa paprika & rödlök
- * Hummus
- * Hängd yoghurt med mynta & honung



- * Varma pitabröd
- * Skuren frukt

Veganmeny 1 152 kr

- * Olivgrillade potatisar med sparris, zucchini, blomkål och lök, färska örter
- * Sallad på färsk spenat, , surdegskrutonger och rödlök
- * Hemkokta Vita bönor
- * Grov skuren salsa på ekologiska tomater, gurka, rödlök och avokado, i god olivolja med skuren citrus
- * Sallad med belugalinser rostat kammutvete och quinoa
- * Örtvinaigrette
- * Skuren frukt

GRYTOR

Bouef Bourgignonne 135 kr

- * Högrevsgröta med rökt sidfläsk, champinjoner och löks potatispuré.
- * Serveras med mixsallad
- * Vinegrette
- * Smör och bröd

Viltgryta 135 kr

- * Älg med svamp grädde och bakade rotfrukter.
- * Serveras med mixsallad
- * Vinegrette
- * Smör och bröd

Kalvragú 135 kr

- * Kalvbringabitar med rostad mandel, aubergine örter
- * Couscous.
- * Serveras med mixsallad
- * Vinegrette
- * Smör och bröd