



INFORMATION

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.

STÖRRE BUFFÉER

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 rökt 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 oxfilé ?Korean Style? med sojagläze 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 säsongens svamp och getost
- *Potatistortilla med broccoli, zucchini, blomkål och lök med färska örter
- *Sallad på färsk spenat, belugalinser och quinoa med hyvlad parmesan, pocherat ägg, surdegskrutonger och rödlök, krämig ostdressing
- *Grov skuren salsa på ekologiska tomater, callamataoliver, fetaost, gurka, rödlök och avokado, i god olivolja med skuren citrus
- *Vitaböner i färska örter och rostad vitlök samt grillad citron
 - *Surdegsbröd
 - *Hummus, Röd pesto, Tryffeljärskost
 - *Skuren frukt

France 365 kr

- * Kallskuren oxfilé med färska örter, legym grillé toppas med gruyère och portvin
- * Kryddrostad ASC märkt lax med en liten sallad på hjärtmusslor och citrus, persiljeaioli
 - * Pommes de terre frais herbes le primeur
 - * Kronärtskocks barigoule fylld med getost och sherrytryfflad tomat
- * Härlig mixsallad med spenat haricotsverts, sockerärter och rostade pumpakärnor
 - * Dijonsenapsdressing med hallonvinäger
- * Franska och svenskaostar med saffranshonung och fikonmarmelad samt valnötsbröd
 - * Färsskuren frukt
 - * Hembakad surdegsbaugette med tryffeljärskost

Ren & Röding 350 kr

Ren & Röding

- *Svensk kallskuren lättrökt Renrostbiff med confiterad rotfrukturé med säsongens rostade svamp
 - *Lingon- & Portvinssky
- *Citrusbakad röding med frisésallad med rökta tomater, handskalade räkor, ruccola och dill
 - *Pepparots-aioli
 - *Sallad med surdegskrutonger och prästost
 - *Prästostdressing
 - *Varma rostade höstgrönsaker & rotfrukter
 - *Hembakat surdegsbröd och knäckebröd
 - *Limesmör & Tryffeljärskost
 - *Färsk skuren härlig 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

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, tryffelfärskost, skuren frukt

Dessert: Citronmousse cheesecake i glas med mandelcrisp



BIFFMENYER

Biffmeny 1 205 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 2 205 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 vitabönor i citronette
 - * Surbröd och spisknäcke
 - * Färskost
 - * Skuren frukt

Biffmeny 3 205 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 bönor i citron och persilja
 - * Nybakat Bröd hembakat knäcke
 - * Färskost Fågelängen
 - * Skuren frukt



FISKMENYER

Fiskmeny 1 175 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 2 175 kr

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

Fiskmeny 3 175 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 4 175 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 1 175 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 2 175 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 3 175 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 1 175 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 2 175 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 1 175 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 2 175 kr

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



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

Meny 3 175 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 4 175 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

VEGOMENYER

Vegomeny 1 175 kr

- * Vegetarisk lasagne Med kantareller(eller 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 fruk

Vegomeny 2 175 kr

* Moussaka

* Varma rostade grönsaker och bönor

* Grekisk sallad

* Tzatziki

* Oreganofärskost

* Bröd

* Smör

* Skuren frukt

Vegomeny 3 175 kr

* Risotto fylld paprika

* Bönor och gnocci

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

* Mixad sallad

* Gräslöks cremé

* Ört vinegrette

* Surdegsbröd samt tryffel-färskost

* Skuren frukt

Vegomeny 4 175 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 5 175 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 6 175 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 7 175 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 8 175 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 9 175 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 10 175 kr

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

Vegomeny 11 175 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 1 175 kr

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

GRYTOR

Bouef Bourignonne 160 kr

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

Viltgryta 160 kr

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

Kalvragu 160 kr

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