

## THAI BUFFÉ FRÅN 20 PERSONER

### **Thailändsk Buffé 1 (Av våran egen Thai Chef) Går även att få vegetariskt 295 kr**

- Kyckling eller Fläsk, nötkött l masman Curry (Potatis, lök, morötter)
- Po Pear Thod (Krispiga Vårrullar Fyllda med glasnudlar morötter ,vitkål & Chili sötsås)
- Saté Gai (Grillade marinerade Kycklingspett serveras med Jordnötsås & sallad )
- Yam Woonsen (Glasnudlar med Chili , Vitlök, Limejuice 6 Grönsaker)
- Pla Piew Wan (Stekt Torskfilé med Thailändsk sötchilisås & Grönsaker)
- Ris (Basmatiris)
- Fruktfat

### **Thailändsk Buffé 2 Går även att Få vegetariskt 295 kr**

- Phad Bhami Gai (Wokade äggnudlar ,Kyckling, Grönsaker, Ostronsås)
- Lab Gai (Kryddig kyckling med Lime ,Chili, lök & koriander)
- Välj val ,Kyckling eller Fläsk- Paneng Curry Köttbullar (kaffir Limeblad, Haricuverts & Kokosmjölk)
- Lax Chea nam Pla (Färsk lax med Chili, vitlök, koriander & Lime juice)
- Po Pear Thod (Krispiga Vårrullar Fyllda med glasnudlar morötter ,vitkål & Chili sötsås)
- Ris (Basmatiris)
- Fruktfat

## BUFFEÉR FRÅN 20 PERS

### **Buffé 1 250 kr**

- Skagenröra med smörstekt brödsticka
- Portionspaj med broccoli och feta
- Fänkålsgravad lax
- Svampfylld kycklingfilé
- Rostad paprikasås
- Potatissalad med färska grönsaker
- Sommarsallad med knapriga krutonger och ranchdressing
- Surdegsbröd med brödröra

/person

### **Buffé 2 Medelhavet 270 kr**

- Baba Ganoush
- Hummus (kikärtsröra)
- Rostade grönsaker med vitlök, rosmarin och timjan
- Lammfärsspett med ugnsbakade kvist tomater
  - Marinerade kycklingspett
  - Falafel med myntayoghurt
  - Oliv & fetaostsallad
- Matvete med saltorkade tomater, basilika
  - Tzatziki
  - Brödröra
  - Levainbröd

### **Buffé 3 250 kr**

- Ceasarsallad i glas med knaperstekt bacon
  - Tunnskuren citrusmarinerad lax
- Melon- och ruccolasallad toppad med kanderade valnötter
  - Crabcake med koriander och salsa
- Terriyakimarinerad biff fylld med chilimarmelad
- Svamp- och paprikafylld quesadilla med avokadoröra
  - Getostboll med rostad mandel och honung
  - Crostini toppad med getostkräm
  - Två sorters bröd med husets dipp

/person

### **Höstbuffé 1 295 kr**

- Paj med västerbotten & kantareller
- Rostade rotfrukter med dijonnaise
- Hjortstek i tunna skivor med rårörda lingon
- Löjroms crostini med dill och crème fraîche
  - Halstrad röding med honungsdressing
- Räkröra i liten mormorsskål serveras med kavringkrisp
- Grillad grön sparris i glas med chili- och limehollandaise
- Sallad på hyvlade betor och spenat med vit balsamicovinägrett
  - Två sorters bröd
  - Örtsmör

/person

### **Höstbuffé 2 325 kr**

- Nattbakad högrek med picklad rödlök & rostad potatis
- Rostade höstgrönsaker med kallpressad rapsolja back timjan

- Renskavsgryta med skogschampinjoner & rårörda lingon, potatisstomp
  - Paj med butternutpumpa & solrosfrön
  - Halstrad lax med potatis- & gräslöksstomp
  - Spenatsallad med rostade valnötter och gorgonzola
  - Bönsallad med bulgur, blekselleri, chili och krutonger
- Gubbröra på toast, anjovis, hackat ägg, gräslök på smörbakad toast
  - Hembakat lingonbröd med smör

--

Äppelpaj med smuldeg kanel samt vaniljsås

eller

Obakad cheesecake smaksatt med hjortron

/person

### **Italiensk Buffé 295 kr**

- Crostini x2 kronärtskoksrorra med örter, tomat, pesto och parmesan
  - Rostade marinerade grönsaker
- Sallad caprese: tomat, mozzaella och färsk basilika
  - Marinerade oliver
  - Prosciutto di Parma
  - Salami Finocchiona
  - Salami Milano
  - Bresaola Punta d\'Anca
- Ruccolasallad med basilika och citronmeliss marinerad melon
- Pasta Delizie (färskastarullar fyllda med zucchini, grana padano, rökt skinka, täkt med en tomatsås)
  - Tapenad
- Taleggio och fikonmarmelad

### **Sydamerikansk Buffé 275 kr**

- Fisk- och skaldjursceviche med gurka
- Carnita på högre serveras med majstortilla
- Ugnsbakad sötpotatis med lime och honungsfärskost
  - Kycklingfyllda empenadas
    - Guacamole
    - Pico de gallo
- Finstrimlad isbergssallad och rödlök

# JAKT VILLAN

TÄBY ARNINGE

- Mango- och löksalsa
- Chimichurricrème
- Nachos

## **Gröna Buffén 250 kr**

- Quinoa med skurna grönsaker, mango och granatäpple
  - Ugnsbakad tomat med basilikaolja
- Rostad aubergine med citron och rapsolja
  - Blandade ugnsrostade rotsaker
    - Falafel
    - Kronärtskocksröra
  - Senapsmarinerad blomkål
- Potatissallad vinegrette med färska örter
  - Fruktfat
- Pumpa- och tranbärslimpa

## **Huntington Beach-Bufferé 330 kr**

- Pulled pork (varm)
- Sotad kycklingfilé i skivor (kall)
- Pastasallad Caesar med krutonger
- Coleslaw med fänkål, morot och äpple
  - Marinerad green bean salad
- Majschips och mjuka tortillas
  - Crabcake med salsa
    - Shrimpscocktail
    - Barbeque spare ribs
  - Fajita rostad sötpotatis
    - Kall ädelostsås
    - Barbequesås
    - Ranchdressing

## **Sommar Bufferé 295 kr**

- Klassisk västkustsallad serveras med smörstekt brödsticka
  - Västerbottenpaj
- Grön sparris och valnötssallad toppad med tryffelolja
  - Lenrimmad äppelcider lax
    - Krämig potatissallad
  - Tvärnöskinka på långa fat
  - Jordgubbs & mangosalsa
    - Surdegsbröd
  - Brödröra med färska örter
    - Skuren vattenmelon

/person

**Vegetarisk Buffé 275 kr**

*Chunkey Oumph med wok grönsaker, Bönor*

*Spenat O Fetaost Paj*

*Rostad Aubergine med kallpressad rapsolja*

*Blandade Ugnrostade rotsaker*

*Vegetarisk Pasta sallad med Ruccola*

*(soltorkade tomater, gran padano)*

*Quinoa med mango ,granatäpple, koriander, chili*

*Quesedillas med champinjon, paprika, cheddarost*

*Riven mozarella, serveras med tomatsalsa, guacamole*

*Mixsallad Med ranchdressing*

*Hembakat Lingonbröd & Levain Bröd*

*Brödröra på Färska örter*

*Dessert :Gotländsk saffrans pannkaka med rårörda*

*Blåbär & Vispgrädde*