

THAI BUFFÉ FRÅN 20 PERSONER

Thailändsk Buffé 1 (Av vår 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 soltorkade 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

- 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