

**BUFFEÉR ÄR ALLTID LIKA UPPSKATTADE, BRA NÄR MAN INTE VILL HYRA IN
MASSA PERSONAL ELLER HELT ENKELT VILL HA DET LITE UPPSLUPPET.**

Våra bufféförslag har kriterierna:

- *Lättskötta man vill ju vara en god värd/värdinna & inte stå vid spisen.*
- *Fungerar & smakar lika bra efter ett par timmar, bra vid "öppet hus"*
 - *Estetiskt tilltagande.*
 - *Välgjorda & välsmakande.*
- *Rikliga så att du känner dig trygg med att det räcker till alla.*

BOHUSBUFFÉ 325 kr

*Västerbottenost
Vitlökssill
Löksill
O.P kryddad sill
Kräftströmming
Sillpotatis
Ägghalvor
Brunkål
Janssons frestelse
Små Lindströmmare
Pepparrökt makrill
Gravad lax, hovmästarsås
Rökt lax
Pepparrotsäggröra
Rökt lammstek
Kumminfläsk
Waldorfsallad
Smör & två sorters bröd*

VILTBUFFÉ 355 kr

*Gravad röding
Mandelpotatisstomp
Rödbetscarpaccio
Löjromstårta på kavring
Fasanwallenbergare
Rårörda lingon
Älgsalami
Jämtländs getost
Västerbottendressing
Smör & två sorters bröd*

AMERIKANSK BUFFÉ 245 kr

Hickoryrökta revben med tigersås

Buffalo wings
Juicy steak sallad
Idaho potatis
Sourcream
Bluecheese cream
Ceasarsallad med krutonger & parmesan
Smör & två sorters bröd

MEXIKANSK BUFFÉ 225 kr

Chili con carne
Fajitas med kyckling
Quesadilla
Bönsallad
Kryddig rökig Majscrème
Sourcream
Avokado-, jalapeno-,
rödlök & tomatsallad med
koriander & lime
Smör & två sortersbröd

KORVBUFFÉ 175 kr

Käsekraiser
Chorizo
Wienerkorv
Hemstompat potatismos
Kumminlök
Rostad lök
Surkål
Bostongurka
Cornichons & rårörda lingon
Ketchup
Dijonsenap
Smör & två sortes bröd

SPANSK BUFFÉ 245 kr

Rojo mojo
Papa Canaria
Spansk bondsallad
Grillad aubergine- &
manchegoroulad
Tortilla
paella
Jamon Serrano
Grillad chorizo con
pimientos ala Aragoesa
Smör & två sorters bröd

LILLA ITALIENSKA BUFFÉN 215 kr

Pesto på parmesan, pinjenötter, vitlök & basilika

Lasagne al forno

Canelloni med spenat, räkor & lax

Parmaskinka

Peperonate

Timjan & citronbakad kycklingstek

Foccaccia

Tapenade

Studentbuffé 270 kr

Kolgrillad kyckling

Kolgrillad picanha

Potatissallad med soltorkad tomat, kapris & basilika

Grönsaksfat med citronettedressing

Jungfrusallad

Tomat, mozzarella & basilika

Dragonemulsion

Surdegscocaccia

Studentbuffé de luxe 325 kr

Kolgrillad kyckling

Kolgrillad picanha

Bresaola

prosciutto

Melonsallad

Potatissallad med soltorkad tomat, kapris & basilika

Grönsaksfat med citronettedressing

Jungfrusallad

Tomat, mozzarella & basilika

Dragonemulsion

Surdegscocaccia

Osttallrik till studentbuffén 45 kr

Ädelost, talleggio & brie med kex samt marmelad

Dessert till studentbuffén 45 kr

Chokladmousse med färska bär

STORA ITALIENSKA BUFFÉN 325 kr

Vitello tonato

Parmaskinka

Carpaccio på oxfile

Spaghetti med frikadeller

Barolobrässerad kycklingstek
Musslor i vitlök
Gröna bönor med rökt sidfläsk
Mortadella med sallad på äpple, ruccola, valnöt & calvados
Grillade grönsaker
Pesto
Kalamata oliver
Focaccia

SKALDJURSBUFFÉ

Havskräftor
Krabba
Räkor
Musslor
Ostron
Västerbottenpaj
Aioli
Örtcrème
Smör & två sorters bröd

Komponera skaldjuren du vill ha.
OBS! DAGSPRIS

Vårmeny 300 kr

Kolgrillad kyckling
Fänkålscrudité med spenat, scampi & rostad hasselnöt
Spetskåls coleslaw
Groddad sallad på gotlandslinser & äppelvinegrette
Rödbetshummus
Focaccia & vispat smör

Vårbuffé 340 kr

Klassisk rostbiff med rostad lök
Sallad med ägg, sockerärter, dill & senap
Västerbottenpaj
Kärringröra med gravad lax
Getostbollar med honung, rosmarin samt mandel
Potatissallad med zucchini, tomat, vitlök, rödlök & örter
Ljummen sallad med sparris & fetaost
Mungbönssallad med svartkål, saltorkade tomater & rostade solrosfrön
Focaccia

Påskbuffé 370 kr

Påskbuffé

-Majskycklingbröst med svartkålspesto

- Sparris & blomkål, babyspenat samt tryffeldressing
- Ägghalvor med
- räkor -Västerbottenpaj
- Rökt lax med pepparrotscantadou
- Brantevikssill
- Örtsill
- Senapssill
- Jansson
- Tomat & dragonbaguette

JULBORD

Catering Julbord 380 kr

FISK

Ört & vitlökssill

Brännvinssill

Senapssill

Gravad lax med gin & enbär

Varmrökt lax

Räk & majonnäsägg

Kallskuret

Calvados & senapsgriljerad skinka

Rökt lammbog

Gräddig leverpastej

Älgsalami Småvarmt

SMÅVART

Köttbullar

Prinskorv

Honungsglaserade revben

Jansson

Kokt dillpotatis

GRÖNA BORDET

Svarthålsallad med valnötter & aprikos

Saffranspicklad blomkål

Citron & dillrostad fänkål

Dessert Ris a la Malta med saftsås

TILLBEHÖR

Hovmästarsås

Rödbetssallad

Pepparrottsphiladelphia

Calvadossenap

Gräddfil

Smör & ost Hembakat bröd

**AVBOKNINGSVILLKOR HOS OSS. ETT EVENT MÅSTE AVBOKAS MINST 2 VECKOR
INNAN FÖR ATT SLIPPA FULL BETALNING. INHYRD PERSONAL SKA AVBOKAS TRE
VECKOR INNAN, DVS ETT EVENT MED PERSONAL SKA AVBOKAS TRE VECKOR
INNAN.**

Bröllopskonsultation 900kr för 2 Tim

**WEBERMENY - VÅR STORA GRILL GILLAR VI OCH VAD SMAKAR BÄTTRE EN
HÄRLIG SOMMARDAG?**

VAL AV KÖTT / FISK

Oxfile 330:-

Lammfile 260:-

Fläskfile 230:-

Kyckling 220:-

2 blandade 255:--

3 blandade 285:-

VALFRIA TILLBEHÖR

Potatisgratäng

Vitlökspotatis med örter

Potatis/bacon & kaprissallad

Svamprisotto

Tomat getostlasagne

Pasta/fetaost/tomat & olivröra

Bakad potatis

CATTLE RANCHEN BUFFÉN

BBQ sås

Guacamole

Ananas/chipotle

Ceasar sallad

Grillade grönsaker

Foccaccia

Olivröra

Rostad vitlökscrème

MUURIKKAMENY

Vår Muurikka är en stor stekpanna som lämpar sig för det stora sällskapet.

Den konkava formen uppfanns av kineser som skapade sig sin genialiska wok. Fördelen med hällen är att saften från kött och fisk stannar och utgör grunden för den fantastiska smaken.

NASI GORENG (indonesisk kryddig risrätt) 210 kr

på kyckling & fläskfilé med vitlök, chilli, curry samt tillbehören rostade cashewnötter, ananassalsa och mango chutney

PAELLA 230 kr

avorioris kokt i hummerfond med saffran, serveras med kyckling, bläckfisk, räkor & musslor

GUMBO (kreolsk risrätt) 210 kr

på kyckling, chorizo & fläskfilé kryddad med okra, tomat, vitlök, chilli, mörk öl, lagerblad & stjärnanis

CHILI CON CARNE 190 kr

på amerikansk hängmörad högrev smaksatt med vitlök, chilli, kakao, spiskummin & tomat. serveras med ris & guacamole samt nachips.