

**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.

AMERIKANSK BUFFÉ. min 20 pers 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. min 15 pers 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. min 15 pers 175 kr

Käsekraiser

Chorizo

Wienerkorv

Hemstompat potatismos

Kumminlök

Rostad lök

Surkål

Bostongurka

Cornichons & rårörda lingon

Ketchup

Dijonsenap

Smör & två sorters bröd

SPANSK BUFFÉ. min 15 pers 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. min 15 pers 215 kr

*Pesto på parmesan, pinjenötter, vitlök & basilika
Lasagne al forno
Canelloni med spenat, räkor & lax
Parmaskinka
Peperonate
Timjan & citronbakad kycklingstek
Foccaccia
Tapenade*

Studentbuffé min 15 pers 270 kr

*Kolgrillad kyckling
Kolgrillad picanha
Potatissallad med soltorkad tomat, kapris & basilika
Grönsaksfat med citronettedressing
Jungfrusallad
Tomat, mozzarella & basilika
Dragonemulsion
Surdegsfocaccia*

Studentbuffé de luxe. min 15 pers 325 kr

*Kolgrillad kyckling
Kolgrillad picanha
Bresaola
prosciutto
Melonsallad
Potatissallad med soltorkad tomat, kapris & basilika
Grönsaksfat med citronettedressing
Jungfrusallad
Tomat, mozzarella & basilika
Dragonemulsion*

Surdegfocaccia

Ostallrik till studentbuffén 45 kr

Ädelost, talleggio & brie med kex samt marmelad

Dessert till studentbuffén 45 kr

Chokladmousse med färska bär

STORA ITALIENSKA BUFFÉN. min 20 pers 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. min 20 pers

Havskräftor

Krabba

Räkor

Musslor

Ostron

Västerbottenpaj

Aioli

Örtcrème

Smör & två sorters bröd

Komponera skaldjuren du vill ha.

OBS! DAGSPRIS

Vårbuffé min 20 pers 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, soltorkade tomater & rostade solrosfrön

Focaccia

Påskbuffé min 20 pers 370 kr

Påskbuffé

- Majskycklingbröst med svartkålspesto
- Sparris & blomkål, babyspenat samt tryffeldressing
- Ägghalvor med
- räkor -Västerbottenpaj
- Rökt lax med pepparrotscantadou
- Brantevikssill
- Örtsill
- Senapssill
- Jansson
- köttbullar
- Prinskorv
- Tomat & dragonfocaccia

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 lá 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.