CATERING

Minsta antal för buffé är 10 personer.
Har ni särskilda behov eller andra önskemål om andra buffér gör vi vårt bästa för att skräddarsy och tillgodose era önskemål.

BUFFÉER

SKÄRGÅRDSBUFFÉ / person 395 kr
Inlagd senapssill, Strömmingslåda, rökt sik med ört-crèmefraiche Gravad lax med hovmästarsås, löjroms krustader, räk garnerade ägghalvor Dillkokt potatis, Inkokt lax med dillmajonnäs Janssons frestelse, grönsallad med dressing Smör & bröd Jordgubbar/ fruktsallad med vispad grädde

ITALIENSK BUFFÉ / person 355 kr
Tre olika ostar, ex taleggio & gorgonzola Parmaskinka, två olika salamis, mortadella Mozzarella & tomat Fruktfat Panerad kyckling med örtkryddor Dressing till kyckling (Caesardressing) Bruschetta med tomater & vitlök Bröd penslad med olja Sallad med valnötter (tre olika gröna salladssorter) Prosciuttorullar med färskost Varmrätt: Lasagne Al Forno

LIBANESISK BUFFÈ/ person 415 kr
Hummus - Krämig kikärtsröra Baba Ganoush - Krämig auberginerröra Labneh Beltoum - Yoghurt med vitlök och kryddor Muhammara - Paprika- och valnötsröra (går att få utan nötter) Fattoush- Grönsallad med rostat bröd Salata Zeiton - Olivsallad Falafel - Bön- & kikärtsbollar Rkakat Jebneh - Ostfyllda filodegsrullar Pita - bröd Varmrätter: Tauk - Vitlöksmarinerat kycklingfilé serveras med vitlökskräm Shish Kafta - Klassiskt grillat libanesiskt nötfärsspett med grillad tomat och schalottenlök Batata Bel Kezbara - Potatisklyftor med koriander

TEX MEX / person 205 kr
Nachos, Tortillas, Salsa, Guacamole Köttfärs och kyckling, (går att få vegetariskt också) Skivad lök, tärnade tomater, majs, sallad, jalapeños. riven ost, Crème fraiche