



## BUFFÉ & KALLA TALLRIKAR

Våra förslag kan både användas som en kall tallrik eller dukas upp som en buffé. För middagar i någon av våra mingelytor rekommenderas kalltallrik. Vi dukar gärna upp bufféer i matsalarna där gästerna har möjlighet att sitta. På buffén serveras även bröd, smör och urval av svenska ostar

### BALANS - FÖR HÄLSAN

Ugnsgrillat kalkonbröst med örtglaze  
Rökt makrill med peppar och syrad löksymfoni  
Potatissallad med äpple, paprika, lök, rädisor och olivolja  
Sellerislaw med sockerärter och rostade pumpakärnor  
Marinerade grillade grönsaker med chili och vitlök  
Sotade lime- och soja padrones (Chili)  
Rödbetshummus med rostad blomkål  
Vårt hembakta fröknäcke

#### TILLVAL

Blåbär, hallon och björnbär med maräng 75 kr/person

### BONDENS VAL BONDENS VAL - FÖR MILJÖN

Tomat- och fetaostpaj  
Svensk biff med bönsalsa  
Mjukbakad röding med forellrom cremé  
Kryddstekt kalkon från Skåne  
Sallad på Gotländska rotfrukter och potatis med senap & örtmajonnäs  
Rostade getostgratinerade betor  
Höst- och vintersallad med lingonvinegrette

#### TILLVAL

Cookies med mascarpone cremé och apelsinsallad 75kr/person

#### DRYCK

Dryckespaket: 2 glas utvalt mousserande, vin eller öl 180 kr/person  
Kaffe & chokladbit 35 kr/person

*Alkoholfria alternativ erbjuds, fråga oss! Dryck serveras på buffé. Vi hjälper gärna till med drinkbiljetter.*

#### PRIS

Buffé 325 kr/person

Endast varmrätt 295 kr/person

#### PAKETPRIS ALL INCLUSIVE!

Gör det enkelt med vårt all inclusive paket, där det ingår lokalhyra med entrévakt, servetter, blommor, ljus och serveringspersonal.

Buffé 620 kr/person

Endast varmrätt 590 kr/person

*Samtliga priser är per person och exklusive moms, personalkostnad kan tillkomma. Dessa förslag gäller vid förbeställning om minst 15 personer. Gäller 13 augusti - 21 december 2018. Vi reserverar oss för eventuella förändringar.*