

## 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 kall tallrik. Vi dukar gärna upp bufféer i matsalarna där gästerna har möjlighet att sitta.

### Balans

Husets sill, inlagd, löjromsill och basilika/ingefärssill på potatissnitt  
Kycklingfärsspett smaksatt med chili, lime och koriander och mangochutney  
Rökt fetaost på räkcheviche  
Bresaolasallad med senapsört, grana padano & paprikakräm  
Ädelostpaj med rökt kalkon och fikonmarmelad  
Asiatiskt smörrebröd med sesampanerad tofu, mandelsmör och sesamolja  
Smör och bröd

Buffé 375 kr/Kall tallrik 299 kr  
På buffén serveras även bröd och smör

### Tillval

Crème brûlée på bourbon vanilj 75 kr  
Dryckespaket: 2 glas per person utvalt vin, öl eller alkoholfritt alternativ 180 kr

### Höst/vinterbuffé

Hjortfärs järpar på spett med persikoketchup  
Sallad på kikärter, svartkål, halloumi och nektarin  
Gröna omelett-snurror med räkfillning  
Smördegssnittar med potatisflarn, pepparrotssost och varmrökt lax  
Pastasallad med grillad lök, bönor och oliver  
Paj med gul lök och kantarellost  
Sallad med grönkål, brysselkål och apelsin  
Danskt rågbröd med renkött, picklad gurka och potatissallad  
Vattenmelonsallad i glas toppad med marinerade kräftstjärter och cocktail mozzarella

Buffé 425 kr/Kall tallrik 395 kr  
På buffén serveras även bröd, smör och Västerbottensost

### Tillval

Chokladterriner med portvinskokta körsbär och italiensk maräng 75:-  
Dryckespaket: 2 glas per person utvalt vin, öl eller alkoholfritt alternativ 180 kr

*Samtliga priser är per person och exklusive moms, personalkostnad kan tillkomma.  
Dessa förslag gäller vid förbeställning om minst 15 personer.  
Gäller 1 oktober 2019- 31 mars 2020. Vi reserverar oss för eventuella förändringar.*