

Catering

Här följer våra bufféförslag mm.

Det går även bra att komma med egna förslag.

Beställningar av smörgåstårter och upplagningar måste göras 3 dagar i förväg.

Lilla buffén: 190:-/pers

3 sorters kallskuret
Fransk eller klassisk potatissallad
Grönsallad med fetaost
Blandade oliver
Ostbricka med 3 ostar, kex & druvor
Vitlöksbaguetter

Stora buffén: 275:-/pers

Grillad rostbiff
Potatisgratäng
Valfri paj med grönsallad
Skaldjurspaté & sås
Rökt laxrulle med pepparrotsfyllning
Ostbricka med 3 sorters ost, kex och frukt
Små bröd & smör
Valfri dessert

Italiensk buffé: 255:-/pers

Parmaskinka
2 sorters Italiensk salami
Italiensk pastasallad: soltorkade tomater, basilika, oliver, rödlök, körsbärstomater, olivolja, balsamicovinäger,
Paj med mozzarella, tomat och basilika
Caprese sallad med: tomat
er, mozzarella, oliver, olivolja, basilika.
Ostbricka: Taleggio, pecorino, gorgonzola, frukt
Italienskt bröd & grissini

Svensk buffé: 250:-/pers

Två sorters sill med gräslök
Kokt potatis med gräddfil
Ägghalva med rom & dill
Västerbottenpaj
Varmrökt lax &
örtagårdssås
Tunnbrödsrulle med skagenröra
Ostbricka med 3 sorters ost, kex & frukt
Fint hårt tunnbröd & smör

Skaldjursbuffé: Dagspris.

1/2 Hummer nykokt, Canada
2 st Havskräftor nykokta, Smögen
2 hg Räkor – färska, Smögen
1 hg Räkor – Rökta
5 st Vinkokta Musslor
2 st Ostron – Holland/Frankrike
3 såser och bröd & smör
(Skaldjuren kan variera efter årstid/tillgång)

Smörgåstårta: 89:-/bit (minst 4 bitar)

Lax & Räkor:

3 lager fyllning, Skagenröra, Laxmousse, Äggcreme.
Rostbiff:

3 lager fyllning, Rostbifföra, Ädelostcreme, Leverpastejcreme.

Lyxlandgång: 150:-/st

Ägg, majonäs, handskalade räkor, gravad lax & sås, köttbullar & rödbets sallad, rostbiff, rostad lök, cornichonger. fransk brie & vindruvor.

**Pajer 4-6 bitar 8-10bitar
210:- 420:-**

Lax & Spenat
Broccoli, ädelost
Västerbotten
Mozzarella, tomat & basilika
Räkor, paprika, champinjoner & vitlök
Anjovis, lök, tomat & persilja