

G



VÅRA BUFFÈER

Våra favoriter

Buffé Södermanland, 325 kr

Sörmländskt Hjortinnanlår med kapris, äpple och senapsdressing, chilimarinerade färsspett på sörmländskt vildsvin, ugnsbakad laxsida med citron och körvelolja, kronärtskockscremé med örter från Vrena, dillkokt potatis från Sörkärr. Bulgursallad från Saltå Kvarn med fetaost och ugnsbakad tomat, romansallad med krutonger, nobisdressing, ananas och melon på stora fat, rabarberkompott med vaniljpannacotta, ostar med smör och bröd.

Änglamark, 235 kr

Inkokt laxfilé med gräslök och romsås. Marinerad Hjortrostbiff med syrade grönsaker. Krämig potatissallad med äpple och purjolök. Säsongens blandade grönsallad. Två sorters bröd och smör.

Lilla asiaten, 220 kr

Koriander och limelax med rostade sesamfrön. Sallad asiat med smaker av gurka, morot och ingefära. Nudelsallad med pak-choy, lime och chili. Sallad på avokado, ägg, koriander och tomater. Surdegsbröd med sesamdipp.

Jean Pierre, 235 kr

Lammrostbiff med rosmarin och vitlök samt sötrostade solrosfrön. Kyckling "bon bon" med svarta bönor. Rostad färskpotatissallad med fransk dressing. Sallad på plommontomat, chevreost, sherryvinäger och örter. Bricrème och Fransk baguette.

G

Hönan Agda, 235 kr

Grillad majskyec klingfilé, citron och örtgrönt. Inkokt fjordlax med dillhollandaise. Rostad potatissallad med klar örtdressing. Sallad med bladspenat och hyvlad morot. Två sorters bröd och smör.

Vildsvinet, 255 kr

Vildsvinsfärsspett med pinjenöt och basilika. Lufttorkad parmaskinka med sallad på cocktailtomat och rödlök. Parmesanöverbakad laxfilé med kalamataoliver. Bulgursallad från Saltå Kvarn med rostade grönsaker och ruccola. Potatissallad med soltorkad tomat, vitlök och yoghurt. Två sorters bröd och smör.

Venedig, 295 kr

Bräckt oxbringa med pepparrot, knaperstek svamp och ingefära. Bakad laxfilé med hummergelé och sparris. Två sorters salami med marinerade fänkål. Saltrostad färskpotatis med tomataioli. Paj med soltorkad tomat, mozzarella och basilika. Gröna blad och skott med balsamicovinaigrette. Surdegsbröd med smör.

Sotaren, 335 kr

Grillade kalla lammracks med ört- och vitlöksfärskost, sotad lax, ingefära och friterad ostronskivling. Grillat ankbröst, jordnötter, vårlök och honungsglace. Rostad färskpotatissallad med chili och äpple. Ostar med fikonmarmelad, spisbröd och surdegsbröd.

Don Quijote, 325 kr

Kalvrostbiff med vitlökmarinerade skogschampinjoner. Vildsvins bacon med glaserad persiljerot. Kall inkokt lax med tartarsås och syrad lök. Röd quinoasallad med lök, paprika och persilja. Potatis och fänkålsgratäng. Mixad sallad med friterade grönsaker. Två sorters bröd med vispat smör.

Ferdinand, 345 kr

Helstekt kall oxfilé med ätbara blommor samt syltade rotfrukter. Örtdoftande grillspett med fänkålstzatziki. Ugnsbakad laxfilé med basilikatäcke, Krondillsdoftande kräftpaj med Västerbottensost, varm rotfruktsgratäng med örter. Lollo rosso, färsk spenat, valnötter och rädisor. Tre sorters dessertost med druvor, rädisor och knäckebröd. Två sorters nybakat bröd och grön tapenade.

G

Sverige, 445 kr

Råbiff på sörmländskt rådjur med sockerstekta rödbetor och kapriscrème.
Små kroppkakor fyllda med vildsvinsbacon, serveras med rårörda lingon och brynt smör.
Brässerad griskind med sherry- och schalottenlök, serveras överbakad med mandelpotatis och tryffel. Rödingconfit med löjrom från Kalix, serveras med sur grädde och smörgåskrasse. Jordärtskocksoppa med citronolja och syltad shiitakesvamp.
Confiterad unggrissida, rökig plommonsås, friterad rotselleri och surdegsbröd.

Sydeuropeiska

Spanien, 310 kr

Sprakande paella med skaldjur och kyckling, spanska köttbullar med tomatsås, sallad med tonfisk, ägg och oliver, saffransaioli, spanska charkuterier, paj med svamp, chorizo och rostad potatis, marinerade vitlökar och kronärtskockshjärtan, oliver, spanska ostar med selleri och fänkål, mojo rojo (röra av oliver, vitlök och paprika), frukt samt lantbröd.

Medelhavet, 275 kr

Örtmarinerad kycklingfilé, souvlakispett, tzatziki, fårostsallad med svarta oliver, parmaskinka med skaldjursmayonnaise, tomat- och rödlökssallad, marinerade vitlökar, pesto på soltorkade tomater, oliver, potatissallad med tonfisk och purjolök, frukt, hemlagad vitlöksost, olivsmör samt lantbröd.

Italien, 325 kr

Rostade marinerade grönsaker, ruccolasallad med rostade vitlökar och pinjenötter, marinerade kronärtskockshjärtan och champinjoner, oliver, pastasallad med purjolök, skaldjur och soltorkade tomater, sallad Caprese på körsbärstomat och minimozzarella, chèvrepaj med färska örter, marinerad melon- och avocadosallad, italienska charkuterier, hyvlad parmesan, Basilika och vitlöksmarinerad kalv, italienska ostar med frukt och grönt, foccaciabröd samt lantbröd med jungfruolivolja.

Asiatiska

Thailand, 305 kr

Glasnudelsallad med marinerad fläskfilé, lime- och ingefärsmarinerad lax med koriandersås, vitlöksmarinerade scampispett, satayspett med jordnötssås, koriander- och chilifärs på citrongrässpett, wokade grönsaker, zucchini- och rättikssallad, jasminris samt friterade räkchips.

G

Asien 30:e breddgraden, 310 kr

Lime- och chilimarinerade blacktigerspett, ingefärsgratinerade revbenspjäll, yakitorispett med jordnötssås, vegetariska vårrullar med chilisås, soya- och sesammarinerade laxskivor med teriyakisås, citrongräskyckling med chiligurka, mango- och papayasallad med korianderdressing, wokade grönsaker samt jasminris.

Asien 15:e breddgraden, 295 kr

Yam Nam Tok (vietnamesisk marinerad biff), pistage- och hasselnötspanerad kyckling med het yoghurtssås, soyagratinerade revbenspjäll, kimchi (koreansk syrad kålsallad), jasminris samt tandooriwok med skaldjur, grönsaker och nudlar.

Skandinaviska & Klassiska

Skandinavien, 325 kr

Skagenröra, två sorters sill med tillbehör, inkokt lax med romcreme, hemgravad fjordlax med hovmästarsås, rökt hjortstek med pepparrotsceme, ägghalvor med löjrom och rödlök, murkelpaté med cumberlandsås, paj på älg och kantarell, hemlagade köttbullar, Janssons frestelse, blandad grönsallad, kokt potatis, smör, spisknäcke, mjukt bröd samt västerbottenost och ädelost.

Deli, 295 kr

Två sorters salami, rökt kalkonbröst, pastrami med saffransaioli, gin-gravad fjordlax med citroncreme, cognac- och peppargravad oxfilé med gräslökssås, pastasallad med pesto och skaldjur, fransk potatissallad med paprika, purjolök och kapis, cambozola och brieost med frukt och grönt, blandad grönsallad med dijonvinaigrette samt smör och bröd.

Liten fransk, 220 kr

Lammrostbiff med sydfransk ratatouille, quiche lorraine (fransk ostpaj), potatissallad med vinaigrette, paprika, purjolök och kapis, chèvreost med jungfruolivolja och svartpeppar, mâche- och frisse sallad med dijondressing samt smör och baguette.

Svensk klassiker, 225 kr

Dill- och vitlöksgravad strömming, skagenröra, hemgravad lax med hovmästarsås, ägghalva med löjrom och rödlök, lantpaté med cornichons och cumberlandsås, rostbiff med potatissallad, blandad grönsallad med vinaigrette, ostar samt smör och bröd.

G

Nya Världen

Amerika, 275 kr

Mangochutneymarinerad kycklingklubba, kryddig majs- och räksallad, bourbonglaserade spjäll med BBQ-sås, ceasarsallad med bacon, gravad lax och krutonger, cole slaw, sötpotatissallad med bönor, cheddar, vitlöksost samt hembakat bröd och smör.

Tex Mex, 220 kr

Vete- och majstortillas, tomatsalsa, guacamole, mexkryddad köttfärsröra med chili, jalapenos, fefferoni, skivad lök, tärnade tomater, gräddfil, riven ost, finstrimlad sallad, bönsallad med bacon, BBQ-marinerad kycklingfilé samt majsbröd.

Australien, 320 kr

Grillade filéspett, ugnsglacerade spjäll med tomat och vitlök, grillade fiskkotletter med limesås, Gravad lax- och skaldjurssallad med jalapenomayonnaise, romansallad med rödlök och mynta, cole slaw på röd- och vitkål med ingefära, rödbets- och potatissallad, avocado- och ananasragu med citrusdressing, frukt samt smör och bröd.

Cajun, 305 kr

Cajunkokta kräftor med paprika och majscolvar, jambalaya, hickorymarinerade revbensspjäll, skaldjurssallad med creoledressing, limemarinerade laxspett med tomatsalsa, spenatsallad med yoghurtdressing, cole slaw southern style (med ananas), chilirostad potatis, bönröra samt majsbröd.

Vegetariska

Vegetarisk, 285 kr

Auberginepizza med tomat och fårost, grönsakssticks med tapenade och tomatsalsa, tomat- och mozzarellasallad med bönor, kronärtskockssallad, vegofyllda pitapockets, äppeltzatziki, morotsslantar i saffran, vegetarisk paella, fyllda kvisttomater med vildris, fetaost och paprika, marinerad melon- och avocadoragu, basilikaaioli, böndipp samt smör och bröd.

Samtliga priser är per person och inkl. moms.

Vi hoppas att ovanstående förslag överensstämmer med de önskemål som vi har pratat om per telefon och mail. Tveka inte att ta kontakt med oss för frågor eller ändringar angående detta arrangemang.