

G



VÅRA BUFFÈER

Våra favoriter

Grytsberg, 315 kr per person

Sörmländsk hjortrostbiff med äpple- och senapsremoulad.

Örtmarinerat kycklingbröst, krämig kräftsallad med rättika, fänkål och salladslök.

Sallad av dinkel från Warbro kvarn med bakad tomat och syltad svamp.

Rostad kulpotatis samt grönsallad med krutonger och äppelvinägrett av rapsolja från Julita.

Knäckebröd och hembakat mjukt bröd samt vispat smör.

Kyrksjön, 295 kr per person

Inkokt laxfilé, med smak av stjärnanis och citron, med gräslök- och romsås.

Räksallad med sparris, champinjoner och kokt ägg.

Fisk- och skaldjurspaté smaksatt med krondill.

Rostad tomatdressing, säsongens syrade grönsaker samt dillkokt potatis.

Knäckebröd och hembakat mjukt bröd samt vispat smör.

Bonden, 315 kr per person

Ört- och tomatbakad fläskytterfilé med ört- och senapsemulsion.

Grillat tuppbröst med nässelpesto.

Lantpaté med smak av grönpeppar, med rårörda svarta vinbär.

Rostad rotfruktssallad med spenat och tomat, säsongens kålsallad med morot och citron.

Knäckebröd och hembakat mjukt bröd samt vispat smör.

G

Skogen, 335 kr per person

Köttfärspaj av hjort med timjan och körsbärstomater.

Pastrami av vildsvin. Lågtempererat, senapsmarinerat fasanbröst.

Kryddig lingonchutney, syrad grädde med smak av granskott och enbär.

Sallad av matvete, salladslök, svamp, spenat och lagrad hårdost.

Bakade betor med honungsvinägrett.

Knäckebröd och hembakat mjukt bröd samt vispat smör.

Orangeriet (vegetarisk), 285 kr per person

Broccoli- och purjolökspaj med västerbottensost.

Grillade majscolvar med vispat smör.

Stekt haloumi och rostade rotfrukter med chimichurri.

Sallad av säsongens bönor med citronett. Dinkelsallad med fetaost, oliver samt bakad pumpa.

Hummus av svenska ärtor samt zucchinitzatziki.

Knäckebröd och hembakat mjukt bröd samt vispat smör.

Tillval

Ostbricka, 65 kr per person

Två sorters ost (en dessertost från Jürss Mejeri samt en lagrad hårdost).

Oliver och marmelad.

Snittar, 30kr/person och sort

Löjrom med syrad grädde på dillkokt potatis

Tunnbrödsbitå med rökt vildsvin, färskost och pepparrot

Färskost med räkor på vårt eget rågbröd

Vegetarisk bitå med ört- och vitlökskrème samt ruccolasallad

Frukttfat, 45kr per person

Frukt och bär efter säsong

G

Dessert, 95 kr per person

Välj ett alternativ nedan:

Säsongens dessertpaj med vaniljsås

Gräddfilspannacotta med rårörda blåbär och kardemummacrunch

Chokladfudgekaka med marinerade bär och vispad grädde

Chokladmousse med passionsfruktscurd, rostade nötter och puffad choklad

Tiramisu

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.

Bästa hälsningar

Grytsbergs Säteri