

Menyförslag – Bufféer

Italiensk buffé – stora

325 kr/person

- Fyllt kyckling med spenat, mozzarella och soltorkade tomater
- Lufttorkad skinka
- Salami
- Rostad potatis med smak av rosmarin
- Pastasallad med kronärtskocka, soltorkade tomater, kapris, rödlök och spenat
- Tomatsallad med mozzarella
- Vitlöksmarinerade morötter med smak av citron och färska örter
- Mixsallad med melon, gurka och rödlök
- Citronmarinerade gröna bönor
- Basilikacrème
- Oliver
- Focaccia med flingsalt
- Smör

Italiensk buffé – lilla

260 kr/person

- Marinerad pestokyckling
- Lufttorkad skinka
- Rostad potatis
- Grillade grönsaker
- Ruccolasallad med meloner
- Vitlöksmarinerade morötter med smak av citron och färska örter
- Oliver
- Basilikacrème
- Grissini
- Focacciabröd med flingsalt
- Smör

Grillbuffé

355 kr/person

- Kycklingfilé
- Fläskfilé
- Rostade potatis
- Grönsaksspett med paprika, champinjoner, lök
- Grillad majs
- Vitlöksmarinerade morötter med smak av citron och färska örter
- Mixsallad med ärtskidor, gurka, tomat, melon
- Marinerade oliver
- Fetaostrème
- Örtagårdschrème
- Brytbröd
- Smör

Buffé med lax och fläskfilé

350 kr/person

- Sesampanerade laxbitar med japansk majonnäs
- Timjansmarinerad fläskfilé
- Rostad potatis
- Marinerade morötter med smak av citron och färska örter
- Örtagårdssås
- Mixsallad med ärtskidor, gurka, tomat, melon
- Marinerade oliver
- Gröna stora bönor med rödlök
- Brytbröd
- Smör

Menyförslag – Bufféer

Vegetarisk buffé

225 kr/person

- Fyllt zucchini med tomat och svamp, gratinerad med ost
- Vitlöksfyllda champinjoner
- Honungsbakade rotfrukter
- Grillad paprika med fetaost
- Rostad potatis
- Marinerade oliver
- Bönsallad
- Gröna stora bönor med rödlök
- Hummus
- Basilikacrème
- Brytbröd
- Smör

Laxmiddag

175 kr/person

- Ört- o citronöverbakad lax
- Citroncrème
- Vitlöksmarinerade morötter med färska örter
- Kokt potatis
- Mixsallad med melon, gurka och tomat
- Broccolisallad med tranbär
- Brytbröd
- Smör

Herrgårdsmenyer

Meny 1

- FÖRRÄTT:** Melonsallad med parmaskinka
- VARMRÄTT:** Örtbakad spättafilé med sås, potatis och grönsaker
- EFTERRÄTT:** Hallonparfait med bärsås

Meny 2

- FÖRRÄTT:** Toast Skagen med sallad, dill och pepparrotolja
- VARMRÄTT:** Lammracks med rostad vitlök, sås, potatis och grönsakssallad
- EFTERRÄTT:** Chokladmousse med bärsås

Meny 3

- FÖRRÄTT:** Mozzarellasallad
- VARMRÄTT:** Örtmarinerad fläskfilé med örtsås, rostade potatis, grönsaker
- EFTERRÄTT:** Tryfflar med två olika smaker

Trerättersmeny (catering): 315 kr/person

Tvårättersmeny (catering): 250 kr/person

Menyförelag – Bufféer

Hjälmarer smörgåstårter

Råkor med rökt lax

70 kr/biten

FYLLNING 1: Ägg och färskost

FYLLNING 2: Rökt lax, gravad lax och färskost

Ost- & skinka

60 kr/biten

FYLLNING 1: Soltorkade tomater och färskost

FYLLNING 2: Fruktoocktail och färskost

Vegetarisk – Grillade grönsaker och tofu

60 kr/biten

FYLLNING 1: Ägg och färskost

FYLLNING 2: Soltorkade tomater och färskost

Tillägg

EXTRARÄTTER: 25 kr/st/person

DESSERT: 65 kr/person

BRÖLLOPSTÄRTA: 80 kr/biten

LINNEDUKAR: Stor (135x190 vit) – 40 kr
Liten (135x250 vit) – 35 kr

SERVETTER: 5 kr/st

CHAMPAGNEGLAS: 5 kr/st

FOTGLAS: 5 kr/st

BESTICK: 4 kr/paret

UTKÖRNING: 300 kr + milersättning (25 kr/milen)

PERSONAL: För uppdukning av buffé/servering: 380 kr/h/pers