

Kallbuffé 170:- (Minst 6 personer)

- Hembakat bröd med smör
- Grönsallad med fetaost & oliver
- Potatissallad med rotfrukter & rökt bogfläsk
- Gremolatastekt kycklingfilé
- Rostbiff, salami & rökt fläskkarré
- Tzatziki

Varmbuffé 185:- (Minst 6 personer)

- Hembakat bröd med hummus
- Grönsallad med fetaost & oliver
- Tandorigrillad kycklingfilé
- Bbq-grillad kotlettrad
- Rostade rotfrukter
- Cheddargratinerad potatisgratäng
- Tzatziki & chilibearnaise

Tapasbuffé 245:- (Minst 6 personer)

- Spanskt lantbröd med salsa på saltorkad tomat
- Tomatsallad med rödlök & persilja
- Vinkokta champinjoner med vitlök & chili
- Potatis i aioli
- Quesadillas med ost & mango
- Saffransräkor i tortillabröd
- Manchego med oliv & melon
- Baconlindat kycklinglår med dadlar
- Rökta charkuterier

Medelhavsbuffé 195:- *(Minst 6 personer)*

- Hembakad focaccia
- Grönsallad med paprika & oliver
- Tomatsallad med mozzarella & rödlök
- Fetaostfyllda padrones
- Pestomarinerad gnocchi
- Tonfisk med kapris i tortillabröd
- Rökta charkuterier med riven parmesan
- Spenat- & fetaostpaj med fikon
- Tzatziki, hummus & tapenade

Vegetarisk buffé 230:- *(Minst 6 personer)*

- Hembakat focaccia
- Grönsallad med paprika & oliver
- Tomatsallad med rödlök & mozzarella
- Pestomarinerad gnocchi
- Vinkokta champinjoner med vitlök & chili
- Fetaostfyllda padrones
- Quesadillas med brieost & mango
- Spenat- & fetaostpaj med fikon
- Dadlar & saltorkad tomat i tortillabröd
- Grönsaksstavar
- Tzatziki, hummus, aioli & tapenade

Skaldjursbuffé. Pris efter tillgång_*(Minst 6 personer)*

- 1/2 hummer
- 2 burfångade havskräftor
- ½ krabba
- 150 gram räkor
- Blåmusslor
- Västerbottensostpaj
- Aioli & Rhode Island

Semi-vegetarisk buffé 250:- (Minst 6 personer)

- Hembakad focaccia med salsa på saltorkad tomat
- Grönsaksstavar
- Grönsallad oliver & couscous
- Tomatsallad med rödlök & mozzarella
- Fetaostfyllda padrones
- Pestomarinerad gnocchi
- Vinkokta champinjoner med vitlök & chili
- Tzatziki, tapenade, hummus & aioli
- Quesadillas med brieost & mangochutney
- Varmrökt laxfilé
- Gremolatastekt kyckling
- Charkuterier med riven parmesan

Brännvinsbord 290:- (Minst 6 personer)

- Hårt tunnbröd & rågröd med smör
- Ostbricka med marmelad
- Ägghalva med räkor
- Två sorters sill med gräddfil & hackad lök
- Gubbröra
- Stekt inlagd strömming
- Varmrökt lax med pepparrotscrème
- Rostbiff & varmrökt fläksida
- Leverpastej med gurka
- Janssons frestelse

Vegansk plockbuffé 245:- (minst 6 personer)

- Hembakad focaccia
- Tomatsallad med rödlök & basilika
- Marinerade oliver
- Vinkokta champinjoner med vitlök & chili
- Tunnbrödsrulle med tofu, caviar, dill & gräslök
- Tabbouleh
- Quesadillas med mango, chili & spenat
- Padrones fylld med tofu, chili & örter
- Röra på saltorkad tomat i tortillabröd
- Grönsaksstavar
- Hummus, Tapenade & chiliaioli

Smörgåsbord 455:- (Minst 6 personer)

Första turen

- Hårt tunnbröd, rågbröd, lagrad ost & smör
- Ägghalva med räkor
- 3 sorter sill med tillbehör
- Stekt inlagd strömming
- Gubbröra

Andra turen

- Skagenröra
- Gravad lax med hovmästarsås
- Kallrökt lax & varmrökt lax med pepparrotscrème
- Rökt makrill

Tredje turen

- Rökt viltstek
- Rostbiff med remoulad
- Kalvsylta med rödbetsallad
- Rökt fläskside med rödkål
- Hembakad leverpastej med gurka

Fjärde turen

- Köttbullar & prinskorv
- Långbakad fläskkarré
- Strömmingslåda
- Janssons frestelse
- Kokt potatis

Femte turen

- Ostbricka med kex & marmelad
- Fruktallad med punchgrädde
- Äppelkaka med vaniljsås
- Småkakor
- Godis