



TEMABUFFÉER

VÅRMENY 2018

GRÖN SPARRISSOPPA

i moccakopp toppad med rotfruktschips

TOMAT- & MANCHEGOPAJ

krispig smördegspaj fylld med solmogna tomater, manchegoost samt en smakfull grov tomat-, chili- & örtpesto och ruccolasallad

CAESARSALLAD

med parmesandoftande dressing samt marinerad seafood

APELSIN- & CHILIROSTAT ANKBRÖST

på en bädd av grillade marinerade zucchini, aubergine, paprika, sticklök och kronärtskocka

INBAKAD VARMRÖKT LAX

kan serveras varm eller kall med juliennegrönsaker under en mild wasabi- & limekappa av färsk spenat

FOCCACIA

med franska örter och grillad schalottenlök

HALLON & MANGOKRISP

lite sött till dessert med en botten av passionsmousse, ett lager med hallon och mango samt toppad med en vit choklad- & smuldegskrisp

PRIS p.p. 235 kr exkl moms, 265 kr inkl moms



TEMABUFFÉER

STUDENTBUFFÉ 2018

MAJSCHIPS & DIPP
med guacamole och chiliaioli

TOMAT & MOZZARELLA
krispig smördegspaj fylld med solmogna tomater, mozzarella samt en smakfull grov tomat- & örtpesto

SOMMARSALLAD
en sommarkrispig sallad med jordgubbar, picklad rödlök, solrosfrön rostad Serranoskinka samt marinerade manchegoost

HONUNG & CHILIKYCKLINGSPETT
på en bädd av grillade marinerade grönsaker samt en söt- stark majskräm

HALSTRADE LAXFILÉKUBER
asiatiskt marinerade laxkuber med juliennegrönsaker, färsk spenat samt en mild wasabi- & limedressing

FOCCACIA
ett gott bröd bakat på olivolja samt franska örter

PRIS p.p. 215 kr per person inkl moms
Min 10 pers

SÖTT & GOTT

PASSION & VITCHOKLAD
mousse med krossade vaniljkakor samt färska hallon

PRIS p.p. 35 kr inkl moms
Min 10 pers



TRAKTÖR

Mikael Sande