



BUFFÉER HÖST & VINTER 2018–2019

HÖSTEN

SKOGSSVAMP SOPPA vår omtyckta klassiker med smaker av årets svampskörd

VÄSTERBOTTENPAJ med dill & citron marinerade kräftstjärter och stenbitsrom

SALLAD FÖR HÖSTEN en krispig sallad på pumpafrön, grön & svartkål samt en skogstokig lingon-
vinägrett

SPETT PÅ MAJSKYCKLING (veg. Alternativ: aubergine- & zucchinispett) örtgrillade med en chutney
på höstäpplen

ROTFRUKTER I FOLIE folie & vitvinsbakade rotfruktstavar serveras med en dressing på picklad
rödlök & grönpeppar

NYBAKAT & FRÖ vår morots- "focaccia" bakad på kallpressad rapsolja , samt vispad färskost med
havssalt

PÄRON & KRISP inkokt päron med vit chokladmousse samt ett krisp på havrekola

Pris per person: 225 kr exkl moms, 252 kr inkl moms
Min 10 pers.

BRASSERIE

En smak av det klassiska franska köket

BISQUE DE HOMMARD en hummersoppa i moccakopp spetsad med lite cognac

SALADE NICOISE en traditionell tonfisksallad med säsongens grönsaker och en fatlagrad vinägrett

CHÈVRE & TOMATE gratinerade tomater med chèvreost, franska örter och olivolja

SAUMON halstrade laxkuber med grillad färsk citron, frisésallad samt en honung- & Dijondressing

CANARD NOIR ett socker-saltat-sotat ankbröst i tunna skivor med smak av apelsin & grönpeppar

GRATAIN fransk potatisgratängen med skivad potatis, jordärtskockor samt schalottenlök

FROMAGE säsongens mogna ost med egengjord fikon- & päronmarmelad samt fröknäcke

TARTE TATIN en knäckig äppelpaj med doft av calvados samt en vaniljkräm

Pris per person: 255 kr exkl. moms, 285 kr inkl. moms
Min 10 pers.



CASA ITALIA

ZUPPA DI ASPARGI en lätt krämig sparrissoppa i moccakopp toppad med mousserande prosecco

MOZZARELLA & POMODORO solmogna skivor av kvisttomat med mozzarellapärlor och vit balsamdressing

ANTIPASTI parmaskinka, coppa och bresaola med grillade marinerade säsong grönsaker

VITELLO TONNATO tunna skivor rosastekt kalv med krämig tonfisk & kapris

INSALATA DI STAGIONE en säsongssallad med bönor, linser, romansallad samt en tryffeldoftande parmesandressing

FRUTTI DI MARE en sallad med vitlöksdoftande scampi, pilgrimsmussla, bläckfisk samt grillad färsk citron

PESTO-PASTA en pastasallad med marinerade tomater och sticklök med vår egengjorda pesto på färsk basilika, solrosfrön, olivolja och parmesanost

FORMAGGIO en bit av säsongens mogna ost samt marmelad på blåbär, rosmarin & grappa

FOCCACIA med en tapenade på soltorkade tomater, chili och parmesanost

PANNACOTTA med smak av honung och färsk vanilj samt en karamelsallad på apelsin och hallon

Pris per person: 255 kr exkl. moms, 285 kr inkl. moms

Min 10 pers.

LOUISIANA

Lite kréolska smaker!

CAESARSALAD med en parmesandoftande dressing smaksatt med olivrostad rödpeppar

BLACKENED SALMON sotade laxkuber med färsk mango, tomater, avokado samt färskpressad lime

CHEDDAR & JALAPENO en bitig paj med välsmakande cheddar, glaserad lök och jalapeno

CAJUN MAJSKYCKLING grillade kycklingspett en dipp på råsocker-rostad majs och anchochili

SEA FOOD en panna med vitlök, jätteräkor, pilgrimsmusslor, bläckfisk och grillad citron

SWEETPOTATOES en sallad på rostade rotfrukter tillsammans med sötpotatis och romansallad

PINNBRÖD med kallpressad olivolja och vispat limesmör

BROWNIES en mörk bit med smak av apelsin samt vitchoklad krisp och hallon

Pris per person: 255 kr exkl. moms, 285 kr inkl. moms

Min 10 pers.



SMÖRGÅSBORDET

Svenska klassiker

SOS smör ost och sill , glasmästarsill och senapsillen självklarhet till snapsen

MATJESILL med hackat kokt ägg, rödlök och persilja

LAXEN nygravad med dill, socker och salt samt hovmästarsås

SKAGEN dom krämiga räkorna på små snittar

POTATIS färsk och kokt i grovt salt och dill

ROSTBIFF rosastekt i skivor med remouladsås och kavring

RÅBIFF med rödbetor, kapris, fransk senap och riven pepparrot

KÖTTBULLAR små delikatesser som alltid går hem

PRINSKORV med Traktörs grova senap

JANSSON är alltid på rätt plats

KNÄCKEBRÖD handkavlat med vispat nötsmör

JORDGUBBSTÅRTA fylld med vaniljkräm

Pris per person: 255 kr exkl. moms, 285 kr inkl. moms

Min 10 pers.