



MINI BUFFÉ

Ett smakligt delikatessfat att äta under lunchmötet, på afterwork eller bara till den mindre festen

HAV & SALT

SKAGENKNYTE minirulle på tunnbröd fylld med en lätt räkröra smaksatt med pepparrot

HALSTRAT LAXSPETT på lättgravade laxkuber uppträdda på spett vilande på en färskspenatsallad

POTATISSALLAD en sallad med finstrimlad purjolök, höstäpplen samt en dressing på färsk pepparrot

HEMBAKAT & FÄRSKOST ett lite grövre bröd & vispad färskost med franska örter

ÖRTAGÅRDEN

KRONÄRTSKOCKA grillad, marinerad spansk manchegoost samt tapenade piquante av soltorkade tomater och rostad chili

EMPANADAS piroger fyllda med en smakrik grönsaksröra samt en kräm på rostade majskorn med smak av sötma och styrka

KRISPIG GRÖNKÅLSSALLAD

en sallad på svenskt matvete färsk grönkål, rotfrukter, solrosfrön samt en apelsindressing

NYBAKAT på svensk kallpressad rapsolja, färska örter samt havssalt

MADAME

PAJ PÅ BRIEOST med svarta oliver, bayonneskinka, finstrimlad purjolök och cocktailtomat

MAJSKYCKLINGBRÖST rostat med örter provencale samt en honungsdoftande Dijondressing

ROTFRUKTSSTAVAR en sallad på rostade rotfrukter, frisésallad samt en vinägrett på Traktörens egna hallonbalsam & svensk rapsolja.

HANDKAVLAT & TAPENAD handkavlat fröknäcke med en smakrik tapenade

Pris per person: 174 kr exkl. moms, 195 kr inkl. moms
Min 6 pers

SÖTT & GOTT

lite sötare smaker som dessert eller bara till kaffet

FRANSK CHOKLADTÅRTA på mörk choklad.

MOROTSKAKA inte så nyttigt som det låter, men grymt god



ÄPPELKRISP en liten "bägare" bottnad med vaniljsås, kanel & kardemummakokta äppelklyftor
toppad med krossade mördegskakor

Pris per person: 31 kr exkl. moms, 35 kr inkl. moms (i samband med minibuffé 30 kr)
Min 6 pers.