



## MIDDAGSBUFFÉER

### LA TABLE FRANCAISE

från det franska bordet med vår och sommarkänslor

MOUSSERANDE JORDÄRTSKOCKSSOPPA med en frasig smördegkringla med smak av anklever & tryffel

QUICHE LORRAINE den klassiska pajen med en välsmakande ost & skinka

CHÈVRE & RÖDBETA rostade rödbetor toppad med chèvreost, honung och rosmarin

FRUITS DE MER havets frukter bakade i ett foliepaket med lite hetta & vitlök

VITVINSBRÄSSERAD KALVENTRECÔTE på en bädd av rostade minitomater, zucchini, sticklök, vitlök och färsk spenat

PROVENCALSK SALLAD med färsk potatis, vårlök, primörer samt en fransk dressing på dijonsenap

FROMAGE 2 mogna ostar med säsongens egengjorda marmelad

CRÈME CARAMEL med smak av ingefära & vanilj samt färska bär

Pris per person: 267 kr exkl. moms, 299 kr inkl. moms

Min 10 pers.

### ROMA

lite varmare smaker från det italienska köket

CAPRESE på solmogna tomater i skivor med färsk basilika och mozzarellapärlor

PARMASKINKA & MELON i tunna skivor med rucolasallad

FRUTTI DI MARE en krispig sallad med pilgrimsmusslor, scampi, räkor samt caesardressing med vit tryffel

ROSASTEKT KALV i tunna välsmakande skivor på en bädd av säsongens vitlöksrostade grönsaker



## MIDDAGSBUFFÉER

PASTA-PESTO en ricottafylld färsk pasta med säsongen grönska samt en smakrik pesto på basilika

GORGONZOLA & MASCARPONE med en rosmarin och grappadoftande blåbärs marmelad

FOCCACIA nybakat med havssalt & olivolja och tapenad

TIRAMISU espresso & limoncello

Pris per person: 267 kr exkl. moms, 299 kr inkl. moms

Min 10 pers.

## GRÖNSKAN

Lite grönare smaker med både lust & njutning

GAZPACCIO PIQUANTE liten hetare vegetarisk ”snaps” på mogna tomater samt en frasig manchegokringla

CAESARSALLAD den välsmakande romansalladen med en tryfflerad caesardressing

MELON & FETAOST med vitbalsam & hallonvinägrett

CONFITERADE TOMATER & PORTOBELLO med orientaliska smaker samt friterade vitlöksflarn

SPARRIS den grillad gröna sparrisen med en citrondoftande kallvispad hollandaise

ROSTADE ROTFRUKTER ett färgsprakande fat på säsongens grönsaker med en nygjord pesto på rucola, solrosfrö och olivolja

PANNACOTTA på blåbär med krossade vaniljdrömmar och frystorkade hallon

TRAKTÖRS NYBAKTA en focaccia med kallpressad rapsolja och havssalt

VISPAD FÄRSKOST till den nybakta focaccia med färska örter och vitlök

Pris per person: 267 kr exkl. moms 299 kr inkl. moms

Min 10 pers.