



GRILLBUFFÉER



EN RUSTIKARE BUFFÉ MED INSLAG AV VILT & EN LYXIGARE
MENY MED SMAKER AV MEDELHAVETS

595 KR

GRILLBUFFÉ KOPPARHATTEN

- Ugnsbakad laxsida med chili, ingefära, koriander
- Marinerad hängmörad entrecote
- BBQ - ribs
- Grillad hel karré med whiskyglasen
- Bearnaise, BBQ-sås, Rökig aioli

- Varma tillbehör -

- Grillade marinerade grönsaker
- Rostad färskpotatis
- Timjan- & citronrostade rotfrukter

- Tillbehör -

- Marinerade cocktailltomater med mozzarella, färsk basilika
- Picklade betor med smulad getost tryffelvinägrett
- Örtmarinerad fårost med picklad vattenmelon
- Färskpotatissallad med sparris, rädisor, basilika och Romansallad
- Röd coleslaw med russin

- En kall buffé från hav, skog & gård -

- Italiensk lufttorkad skinka, kory, Marinerade oliver
- Mögelost, päron och hasselnötter, Hummus
- Surdegsbröd och medelhavssmör

545 KR

GRILLBUFFÉ VILT

- Moules marinière - Franska smaker på våra vinkokta musslor
- Laxfilé med örter, kålrabbi & äpple
- Grillad saganaki
- Hjortstek med smak av timjan & rosmarin
- Timjan- & vitlöksmarinerad lammrostbiff
- Saffransmarinerad kycklingfilé från grillen
- BBQ-sås, Bearnaise, Portvinssky

- Varma tillbehör -

- Rostad sötpotatis
- Sotad spetskål med brynt smör
- Stekt skogssvamp
- Potatis- & västerbottenostgratäng

- Tillbehör -

- Rostad pumpasallad med quinoa, parmesan
- Rödbetor med smulad fetaost
- Citron- & rosmarinrostade rotfrukter
- Spenatsallad med apelsin, valnötter, fetaost sesamfrön, granatäpple dressing
- Filmjölkslimpa med russin och örtsmör



GRILLBUFFÉER



GRILLBUFFÉ SAFFRAN 295 KR

- Grillade kycklingspett marinerade i saffran och chili
- Lättgravad havsaborre med citron och basilika
- Grillade spanska lammkorvar med salsa criolla
- Rostad färskpotatis med havssalt, olivolja och mojo rojo
- Bondsallad med vitlöksräkor, bönor krutonger
- Två spanska ostar med druvor, honungsyoghurt och surdegsbröd

GRILLBUFFÉ BRISKET 330 KR

- BBQ Brisket från grillen med picklad lök och tryffelmayo i potato bun
- Jalapeñoglacade kamben med rökig kimchikål
- Grillade lätttrökta laxloins med citronyoghurt
- Ångade grönsaker med svarta sesamfrön, soya och mirin
- Pulled Jackfruit med grillat surdegsbröd
- Stora skålar med sötpotatisnudlar, mango, tomat, silverlök och koriander

GRILLBUFFÉ FJÄLLRÖDING 390 KR

- Folieinbakad fjällröding med dill och citron
- Grillad majs kyckling med picklad gurkchutney
- Grillad svensk fänkålskorv med brännvinscrème
- Sallad på färsk Gotlandspotatis, brynt smör, salldslök och riven pepparrot
- Säsongens primörer och salladsskott med hyvlad gårdsost från Vilhelmsdal
- Fröknäcke med röra på kräftstjärtar, Västerbottenost och kummin

GRILLBUFFÉ BBQ 498 KR

- - Från Grillen -
- BBQ-Kyckling
- Limeglacad fjordlax
- Nattbakad flapsteak
- Foliegrillad haloumi
- Asprökt tofu
- Pak choy
- Majscobs
- Vitlöksbröd
- - Tillbehör -
- Sallad på vattenmelon, fetaost och ruccola
- Quinoa, marinerade grönsaker och mynta
- Krämig färskpotatisallad med krasse, spenat, rädisor
- Tzatziki, Barbecuesås, bearnaise
- Syrad rödlök

VEGO GRILLEN 330 KR

- - Från Grillen -
- Pulled Jackfruit
- Spetskål med citron och kumminolja
- Marinerad champinjon, paprika, zucchini på spett
- Broccolisparris med hyvlad Grana Padano och olivolja
- Saltbakade betor i folie
- - Tillbehör -
- Sallad på vattenmelon, fetaost och ruccola
- Quinoa, marinerade grönsaker och mynta
- Krämig färskpotatisallad med krasse, spenat och rädisor
- Tzatziki, BBQ-sås och salsa criolla
- Surdegsbaguette och örtsmör