

- SÄSONGSMENY HÖST -

Hösten bjuder på en blandning av råvaror från skog, trädgård, åker och hav.

Säsongsmeny höst är tillgänglig mellan september och november.

HÖSTBUFFÉ FALUN

300 kr/person

- Ugnsbakad öring med svenska örter och rostad mandel
- Vitvinskockta blåmusslor på höstsallad med surdegskrutonger och vitlöksemulsion
- Sotad lättrokt gös med skinn, grillad aubergine med rosmarin och citron
- Rostad mandelpotatis med pepparrot, dillfrön och crème fraiche
- Paj med broccoli och cottage cheese
- Tre svenska gårdsostar med hjortronmarmelad och frökex
- Två sorters bröd med rödbetsfärskost

HÖSTBUFFÉ ETT

320 kr/person

- Plockad ugnsbakad torsk med knaprigt rökt sidfläsk
- Sötsyrlig majsckvickling på spett med rostade frön och chili
- Hjorttataki med tranbär och skogssvamp
- Norirulle med rödbetsris, krabba och färskost
- Sötpotatisnudlar med varm asiatisk buljong och höstgrönt
- Kimchi på tre sorters kål och böngroddar
- Surdegslimpa och soyasmör

HÖSTBUFFÉ TVÅ

360 kr/person

- Örtstekt oxfile med svampduxelle och syrad rödlök
- Olivöverbakad rödingfile med rostade pinjenötter
- Kalvfärsspett med slån bärsigelé och baconfräst savoykål
- Gratäng på Gotlandspotatis och jordärtskocka
- Paj med ost från Vilhelmsdals gårdsmejeri
- Sallad med äpple, valnötter och selleri
- Två sorters bröd och rödbetshummus

HÖSTBUFFÉ VEGETARISK

240 kr/person

- Lök- och kikärtsbollar med het myntayoghurt
- Gratinerad tofucurry med brysselkål och rödlök
- Svamp- och kålquesadillas med Västerbottenost
- Sötpotatisnudlar i sesam- och gochujangmarinad, fermenterad rödkål och rättika
- Höstsallad med rostade, marinerade rotsaker och endive
- Svartkål, kantareller, schalottenlök och vaxböna serveras i marmeladburk

- COCKTAILBUFFÉER -

FALUN HÖST

280 kr/person

- Rökt laxtatar på rostat surdegbröd med nyponhummus och hackade hasselnötter
- Pumpakompott i marmeladburk med svensk getost
- Räksallad i glas med citronpicklade svartrötter och rostade dillfrön
- Tunnskivad rättika fylld med krabba, vitlök och färskost
- Tataki på rotselleri med forellrom, friterade brödsmlur och fermenterad rödkålsmayo

HÖSTENS GRÖNSAKER

235 kr/person

- Små kikärtsplättar med kryddstekt skogssvamp och koriander
- Norirulle med rödbetsris, avokado och ingefära
- Sötpotatisnudlar med citronbakad savoykål, rättika och soya i glas
- Pulled Jackfruit med rödkålsslaw serveras på hjärtsallad
- Sticky brysselkål med svarta sesamfrön och srirachadipp

BRA ATT VETA

Minimibeställning för vår catering är 10 personer och vi behöver ha din slutliga beställning senast tre arbetsdagar före leveransen. Kontakta oss om du har önskemål om specialkost på grund av allergier eller annat så erbjuder vi alternativa rätter. Vi reserverar oss för eventuella ändringar i meny beroende på säsong. Vi debiterar för antalet beställda maträtter om inget annat meddelat oss på förhand. Samtliga priser inkl. moms.