

- SÄSONGSMENY SOMMAR -

Det bästa sommaren har att erbjuda från skog, åker, hav och trädgård!

Säsongsmeny sommar är tillgänglig mellan juni och augusti.

SOMMARBUFFÉ FALUN

280 kr/person

- Fishcakeslidor med krispig sallad, sesampicklad gurka och limemajonnäs
- Sashimilax marinerad i lime och fläder med soyamajonnäs och puffat ris
- Färsk sommarrulle fylld med räkor, alger och kimchimarinerade alfalfagroddar
- Crispy tofu med chilistekt broccoli, koriander och sylrig dipp
- Somrig sötpotatisnudelsallad med edamamebönor, vårlök, polkabeta och hyvlad morot
- Surdegsbröd med sesamfärskost

SOMMARBUFFÉ ETT

310 kr/person

- Grillad oxfile med salviarostad grön sparris och karamelliserad lökcrème
- Ört- och vitlöksconfiterad majs kyckling med sylrig kålsallad och ekologiska vindruvor
- Sotad rimmad abborre med kantareller och lagrad prästost
- Örtskottssallad med gårdsost, pinjenötter, svenska bönor och citronolivolja
- Rostad färskpotatissallad med krossade gröna ärtor, mynta, citron och persilja
- Surdegslimpa med ruccolafärskost

SOMMARBUFFÉ TVÅ

330 kr/person

- Kalventrecôte med sommarörter, gul tomat och basilikapesto
- Inkokt lax med picklade primörer och citronmajonnäs
- Minismörrebröd med hummerskagen
- Västerbottenpaj och crème fraiche med sikrom
- Krämig potatissallad med rädisor, gräslök, citron, kapris och gröna skott
- Sommarsallad med variation på beta, getost, rostad rabarber samt pinjenötter
- Surdegsbröd med vispat brynt smör

SOMMARBUFFÉ VEGETARISK

240 kr/person

- Kikärtsbollar med gulbakad blomkål, serveras med en tahinidipp
- Crispy sesamtöfu med chutney på apelsin och mango
- Färsk sommarrulle fylld med vårlök, avokado och polkabeta på asiatiskt vis med soyadipp
- Kryddigt ris med smak av vitlök på gemsallad, toppas med kimchiaioli
- Singapore fried noodles med pak choi, chili, vårlök och spröda groddar
- Surdegsbröd med misokrä

- COCKTAILBUFFÉER -

FALUN SOMMAR

220 kr/person

- Grillad kycklingslidor med tomat, romansallad och tryffelmayo
- Små lammfärsspett med melonsalsa
- Rostad färskpotatis med varmrökt lax
- Färska sommarrullar med krabba, salladskål och sylrig soyadipp
- Ångade färska bönor med rapsolja, flingsalt och baconcrisp serveras i glas

SOMMARGRÖNSAKER

235 kr/person

- Halloumislidor med tomat, romansallad och tryffelmayo
- Rökig tempeh på spett med melonsalsa
- Tre sorters lökbhaji med lila kålyoghurt
- Färska sommarrullar med rättika, salladskål och sesamsoya
- Ångade färska bönor med rapsolja, flingsalt och morotshummus serveras i glas

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.