

- SÄSONGSMENY VÅR -

*Vårgrönt i fokus med säsongens bästa primörer och råvaror.
Säsongsmeny vår är tillgänglig mellan april och maj.*

VÅRBUFFÉ FALUN

295 kr/person

- Smörbakad makrill och kålrabbi med nässelaioli
- Puré på svenska gröna ärtor i litet glas med ramslök och rostad primörmorot samt dill
- picklad rädisa Varmrökt lax med sötsyrlig rödlökschutney och mangoldblad
- Bondsallad på svenska bönor med lagrad prästost, råhyvlat svamp och äpple
- Vårpaj med spenat och Västerbottensost
- Krämig potatissallad med sockerärtor, granatäpple, citron och persilja
- Surdegsbröd och smör

VÅRBUFFÉ ETT

245 kr/person

- Grillad kalvrostbiff med syltade primörer
- Chili- och honungsglaserat kalkonbröst med rostad majscreme och vattenkrasse
- Liten råkcocktail med krispig sallad, gröna ärtor och Rhode Island-dressing
- Grön vårsallad med sparris, persika och krispig lufttorkad parmaskinka
- Burrata, örtbakade tomaters och marconamandlarserveras med inlagda oliver
- Surdegsbröd serveras med ajvar och rostade valnötter

VÅRBUFFÉ TVÅ

280 kr/person

- Grillad lammencôte, nötrostad blomkål med citron och ört-dressad babyspenat
- Polenta på Grana Padano serveras med råmarinerad fänkål samt fänkålsmajonnäs
- Flatbread med kallrökt lax, gräslöksfärskost, picklad lök och grönkålskrisp
- Rostad grön sparris i gremolata med krispig pancetta och vit caprin
- Grynssallad med örtfetaost, bakade primörer, hyvlat morot samt rostade pekannötter
- Surdegsbröd med paprika och olivkräm

VÅRBUFFÉ VEGETARISK

280 kr/person

- Vegetarisk biff med grillad kronärtskocka
- Karamelliserade Gotlandsbetor med bakad lökcreme och rostade frön
- Grynssallad med rostade vårprimörer och hyvlat polkabeta
- Flatbread med hummus, bakade betor, fetaost, olivolja samt rostade pinjenötter
- Svampsallad med vinaigrette på citron och vitlök
- Nybakat surdegsbröd med aubergineröra

- COCKTAILBUFFÉER -

FALUN VÅR

250 kr/person

- Lammfiléspett med crème på karamelliserade betor & chèvre
- Caesarsallad med plockad vårkyckling & surdegskrutonger i glas
- Rostad nypotatis toppad med rökt lax, färskost och örtskott
- Liten fritata på ekologiska ägg toppas med crème fraiche & forellrom
- Rostat lantbröd med ramslökstzatziki

VÅRGRÖNT

255 kr/person

- Kall grönsakslasagne på råmarinerade grönsaker och mandlar
- Ångade vårprimörer i burk med rökt rapsolja och citron
- Bakade små päron med hyvlat gårdsost och svenska valnötter
- Örtmarinerade åkerböner med tryfflemulsion
- Tunnbrödswrap med tre sorters sallad, färsk grön sparris och maskros mayo

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 menyn beroende på säsong. Vi debiterar för antalet beställda maträtter om inget annat meddelat oss på förhand. Samtliga priser inkl. moms.