

## - SÄSONGSMENY VINTER -

*Njut av det bästa som vintern har att erbjuda i färska råvaror!  
Säsongsmeny Vinter finns tillgänglig mellan december och mars.*

### VINTERBUFFÉ FALUN

**330 kr/person**

- Bakad torsk med vinteräpplen och torkade oliver
- Varmrökt rengbågsforell med fänkålsrudite och örtfärskost
- Gravad gös med musselemulsion i marmeladburk
- Rostad rotselleri med bakad schalottenlök och cidersenapsdressing
- Liten cocktail med skaldjur, grapefrukt och Rhode Island-dressing
- Gratäng med potatis, jordärtskocka och vitlök
- Nybakat surdegsbröd med röra på kikärter och soltorkad tomat

### VINTERBUFFÉ ETT

**290 kr/person**

- Grillad majs kyckling från Bjäre med syrad gulbeta och svartkål
- Mjukbakad lammrostbiff med timjansgremolata och västerbottenkrisp
- Lättgravad lax från ugnen, karamelliserad lökmajonnäs och spetskålsallad
- Potatis- och rotsellerisallad med brynt smör och purjolök
- Tre sorters sallad med krispiga rotsaker och hyvlad gårdsost från Vilhelmsdal
- Sallad på kålrabbi, röda linser och getost
- Surdegsbröd med vispat smör

### VINTERBUFFÉ TVÅ

**330 kr/person**

- Rostbiff av ren från Idre med rostad och picklad palsternacka
- Gravad fjällröding med kräm på getmese och färskost
- Viltragu med rött vin, enbär och lök serveras med potatispuré och rårörda lingon
- Endive och grönkålssallad med vinteräpplen och rostade hasselnötter
- Ostar från Skärvångens bymejeri i Jämtland, med hjortronmarmelad och hårt tunnbröd
- Surdegsbröd med västerbottenscrème

### VINTERBUFFÉ VEGETARISK

**240 kr/person**

- Jackfruitbiffar med vitvinskockt rödkål och cidersenap
- Bakad blomkål med örter och kumminolja
- Skogssvampsböner med rosmarin och citron
- Het pumpapuré med friterad persilja, serveras i glas
- Gratäng på rotsaker från Stora Tollby
- Gård Surdegslimpa med morotshummus

## - COCKTAILBUFFÉER -

### FALUN VINTER

**220 kr/person**

- Rökt lammklämma med svartrotscrème
- Viltkebabspett med heta, råsockrade tranbär
- Kycklinglår Karaage med söt sesam och salladslöksdipp
- Fullkornsnudlar, råstekt brysselkål och ingefära i glas
- Hjärtallsadsblad med vildris, räkor och koriander

### VINTERNS GRÖNA

**255 kr/person**

- Svampburgare med grönkål och rödlök
- Liten burrito med böner, vildris och avokado
- Pizzeta Bianco med fårost, honung och ruccola
- Sötpotatispuré i marmeladburk toppad med friterad rotselleri
- Crostini med jordärtskocksmousse & karamelliserat svenskt äpple

### 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.