



FALUNS FÖRSTA MILJÖMÄRKTA RESTAURANG- OCH CAFÉ MED EGET KONDITORI

# SÄSONGSMENY VÅR

VÅRGRÖNT I FOKUS MED SÄSONGENS BÄSTA PRIMÖRER OCH RÅVAROR.  
SÄSONGSMENY VÅR ÄR TILLGÄNGLIG MELLAN APRIL OCH MAJ.



## BUFFÉ

### VÅRBUFFÉ ETT

245 KR

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

### VÅRRBUFFÉ TVÅ

280 KR

- Grillad lammentrecôte, 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
- Grynallad med örtfetaost, bakade primörer, hyvlad morot samt rostade pekannötter
- Surdegsbröd med paprika och olivkräm

### VÅRBUFFÉ FALUN

295 KR

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

### VÅRRBUFFÉ VEGETARISK

280 KR

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

## COCKTAIL BUFFÉER

### FALUN VÅR

250 KR

- 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

- Kall grönsakslasagne på råmarinerade grönsaker och mandlar
- Ångade vårprimörer i burk med rökt rapsolja, citron
- Bakade små päron med hyvlad gårdsost och svenska valnötter
- Örtmarinerade äkerbönor med tryffelemulsion
- 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.



FALUNS FÖRSTA MILJÖMÄRKTA RESTAURANG- OCH CAFÉ MED EGET KONDITORI

# SÄSONGSMENY SOMMAR



DET BÄSTA SOMMAREN HAR ATT ERBJUDA FRÅN SKOG, ÅKER,  
HAV & TRÄDGÅRD! SÄSONGSMENY ÄR TILLGÄNGLIG MELLAN JUNI & AUGUSTI

## BUFFÉ

### SOMMARBUFFÉ ETT

310 KR

- Grillad oxfilé med salviarostad grön sparris och karamelliserad lökrème
- Ört- och vitlöksconfiterad majsckyckling med sylrig kålsallad och ekologiska vindruvor
- Sotad rimmad abborre med kantareller och lagrad prästost<sup>1</sup>
- Örtskottssallad med gårdsost, pinjenötter, svenska bönor och citronlivolja
- Rostad färskpotatissallad med krossade gröna ärtor, mynta, citron och persilja
- Surdegslimpa med ruccolafärskost

### SOMMARBUFFÉ TVÅ

330 KR

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

### SOMMARBUFFÉ FALUN

280 KR

- Fishcakeslider 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, hyvlad morot
- Surdegbröd med sesamfärskost

### SOMMARBUFFÉ VEGETARISK

240 KR

- Kikärtsbollar med gulbakad blomkål, serveras med en tahinidipp
- Crispy sesamtofu med chutney på apelsin, 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
- Surdegbröd med misokräm

## COCKTAIL BUFFÉER

### FALUN SOMMAR

220 KR

- Grillad kycklingslider 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

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



FALUNS FÖRSTA MILJÖMÄRKTA RESTAURANG- OCH CAFÉ MED EGET KONDITORI

# SÄSONGSMENY HÖST

HÖSTEN BJUDER PÅ EN BLANDNING AV RÅVAROR FRÅN SKOG, TRÄDGÅRD, ÅKER & HAV. MENY ÄR TILLGÄNGLIG MELLAN SEPTEMBER OCH NOVEMBER



## BUFFÉ

### HÖSTBUFFÉ ETT

320 KR

- Plockad ugnsbakad torsk med knaprigt rökt sidfläsk
- Sötsyrlig majsckyckling 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 soysasmör

### VINTERBUFFÉ TVÅ

360 KR

- Örtstekt oxfile med svampduxelle och syrad rödlök
- Olivöverbakad rödingfile med rostade pinjenötter
- Kalvfärsspett med slånärgelé 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 FALUN

300 KR

- Ugnsbakad öring med svenska örter, rostad mandel
- Vitvinskokta 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, frökex
- Två sorters bröd med rödbetsfärskost

### HÖSTBUFFÉ VEGETARISK

240 KR

- Lök- och kikärtsbullar 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, endive
- Svartkål, kantareller, schalottenlök och vaxböna serveras i marmeladburk

## COCKTAIL BUFFÉER

### FALUN HÖST

280 KR

- Rökt laxtartar på rostat surdegsbröd 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, färskost
- Tataki på rotselleri med forellrom, friterade brödsmlur och fermenterad rödkålsmayo

### HÖSTENS GRÖNSAKER

235 KR

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



FALUNS FÖRSTA MILJÖMÄRKTA RESTAURANG- OCH CAFÉ MED EGET KONDITORI

# SÄSONGSMENY VINTER

NJUT AV DET BÄSTA SOM VINTERN HAR ATT ERBJUDA I FÄRSKA RÅVAROR!  
SÄSONGSMENY VINTER FINNS TILLGÄNGLIG MELLAN DECEMBER OCH MARS



## BUFFÉ

### VINTERBUFFÉ ETT

290 KR

- 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

- 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 rörorda lingon
- Endive och grönkålsallad med vinteräpplen och rostade hasselnötter
- Ostar från Skärvångens bymejeri i Jämtland, med hjortronmarmelad och hårt tunnbröd
- Surdegsbröd med västerbottenscrème

### VINTERBUFFÉ FALUN

330 KR

- 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, röra på kikärtor & soltorkad tomat

### VINTERBUFFÉ VEGETARISK

240 KR

- 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
- Gärd Surdegslimpa med morotshummus

## COCKTAIL BUFFÉER

### FALUN VINTER

220 KR

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

### VINTERNS GRÖNA

255 KR

- Svampburgare med grönkål och rödlök
- Liten burrito med bönor, vildris och avokado
- Pizzeta Bianco med fårost, honung, 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 menyn beroende på säsong. Vi debiterar för antalet beställda maträtter om inget annat meddelat oss på förhand. Samtliga priser inkl. moms.