



FALUNS FÖRSTA MILJÖMÄRKTA RESTAURANG- OCH CAFÉ MED EGET KONDITORI

STUDENT MENY



STUDENTBUFFÉER

Kreativa bufféer med säsongens råvaror, när de smakar som bäst.

BUFFÉ CITRUS

330 KR

- Chilikryddade färsspett med mynta, vitlöksyoghurt
- Färskostbakad laxfilé med citrus och dill
- Grillad rostbiff med tartarsås, picklade grönsaker
- Kycklingtaco med pico de gallo, avokadoröra och riven ost
- Cocktail på varmrökt röding, gräslök och forellrom serveras i marmeladburk
- Blandade råmarinerade grönsaker med kikärtsröra
- Hel ugnsbakad spetskål med libsticka och mangold
- Sallad på tre sorters melon, fårost och ruccola
- Rostad rotfruktsallad med cidersenap och örter
- Två sorters nybakatbröd med vispat smör

VEGETARISKA JUNI

220 KR

- Rostbiff av ren från Idre med rostad och picklad palsternacka
- Gravad fjällröding med kräm på getmese, 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
- Surdegbröd med västerbottenscrème

DESSERT JORDGUBBE

67 KR/ STYCK

- Jordgubbstårta i marmeladburk

STUDENTTALLRIK

Kall portionstallrik som är färdig att serveras!

KOPPAR LATIN

275 KR/ STYCK

- Grillad majs kyckling från Bjäre med mynta, vitlöksyoghurt
- Nattbakad kalvrostbiff med picklade primörer
- Cocktail på varmrökt lax, gräslök och forellrom serveras i marmeladburk
- Liten paj med brännvinsost, syrad silverlök, bladpersilja
- Tre sorters melon, fårost, ruccola och jungfruolja
- Ekologisk durumvetesallad med äppelcidervinäger och färska svenska örter
- Två sorters nybakat bröd med kikärtsröra

VEGETARISKA REAL

275 KR/ STYCK

- Vegetariska färsbiff med jackfruit, mynta- vitlöksyoghurt
- Alspånsrökt tofu från Vallentuna med picklade primörer
- Marmelad burk med semitorkade körsbärstomater och grillad halloumi
- Liten paj med brännvinsost, syrad silverlök, bladpersilja
- Tre sorters melon, fårost, ruccola och jungfruolja
- Ekologisk durumvetesallad med äppelcidervinäger och färska svenska örter
- Två sorters nybakat bröd med kikärtsröra

DESSERT

160 KR/PERSON

- Crème brûlée
- Brownie med chokladkola, havssalt
- Färsk fruktsallad i glas, kolasås & bakad vit choklad
- Rabarber, vanilj & kardemummasmulor

BRA ATT VETA

Minimibeställning för vår catering är 8 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.