

- TEMABUFFÉER -

*Bufféer efter teman, både inhemskt och internationellt.
Njut av det bästa Sverige har att erbjuda eller utforska världen.*

TACO

245 kr/person

- Kryddig köttfärs med spiskummin
- Kyckling, rödlök och paprika i het sås
- Laxceviche med salladslök, koriander och chili
- Stekt ris med svarta bönor, majs och rökt paprika
- Nachos med salsa och gräddfyl
- Skuren sallad, hackade grönsaker, riven ost, tacos

REGNBÅGEN

265 kr/person

- Röd - Halstrad röding med vitlöksbakade tomater
- Orange - Sötpotatisallad med rostade morötter & chili
- Gul - Majs kyckling i gul curry och mandel
- Grön - Stekt kryddig broccoli med spenat och frön
- Blå - Sallad med bläckfisk och blåbärsvinaigrette
- Indigo - Picklade plommon och lök i marmeladburk
- Violet - Ångad lila blomkål med björnbäremulsion

Vegetarisk

280 kr/person

- Szechuan kryddade sojachunks
- Orientalisk blomkål med jordnötsdressing
- Broccoli Hoisin med rostade sesamfrön
- Ingefärs- och mirinpicklad rättika
- Vegetarisk Som Tam Thai - Grön papayasallad
- Dim sum med dip på Ketjap Benteng Manis
- Vegansk sashimisallad med friterad lotusrot
- Ramennudelsallad, pak choi, gröna bönor

BOLLYWOOD

275 kr/person

- Lättrökt kycklingbröst från Bjärefågel med citronrostad kål
- Bakad lax med champinjonfärskost och grillade oliver
- Hel ugnrostad lök i olivolja med lagrad balsamico
- Varm gratäng av rotsaker
- Sallad med nattbakade äpplen och rosmarin
- Två sorters bröd med vispat smör

HAVET

295 kr/person

- Varmrökt lax med kapriscrème och svart kål
- Sotad havsabborre med spenat, persilja, och sardeller
- Halstrad pilgrimsmussla med majonnäs & syltiga grönsaker
- Skagenröra på sked med forellrom
- Sallad på räkor, avokado och ägg
- Vitvinsbräserade blåmusslor med fänkål och persilja
- Rostad potatis och citronbakad endive i örtvinaigrette
- Nybakat bröd med västerbottencrème

BUFFÉ KOPPARHATTEN

330 kr/person

- Dubbelmarinerad oxfilé med syltade kantareller
- Lufttorkad Parmaskinka med galiamelon & Kalamataoliver
- Rökt laxrullar fyllda med färskost, pepparrot och gräslök
- Skaldjursallad med räkor, kräftor och grön sparris
- Ägghalva med löjrom och rödlök
- Paj med Västerbottensost och forellromsås
- Sallad på färska rödbetor och chèvrest
- Brie de Meaux och Comté med druvor och kex
- Nybakat surdegsbröd och smör

SVENSKBUFFÉ

280 kr/person

- Klassisk tjälknöl av älg, syrade betor och svamp
- Inkokt lax med dillmajonnäs
- Stekt inlagd strömming med tre sorters lök
- Kavringssandwich med kräftor, dill och kummin
- Tre sorters sallad med krasse, rädisor och krutonger
- Janssons frestelse
- Dillkokt färskpotatis
- Västerbottenpaj
- Lagrad grevost, knäckebröd och smör

ÖSTASIATISK

295 kr/person

- Marinerad entrecôte med salladsblad
- Chicken Karaage med syrlig soyadipp
- Tataki på tonfisk med ingefära, risvinäger och salladslök
- Nattbakad fläskside med soja och sesamfrön
- Sötpotatisnudlar med grönsaker, salladskål och tofu
- Kimchi - Fermenterad kålsallad
- Sookju Namul - Sesammarinerade böngroddar
- Oi Namul - Kryddmarinerad gurka

MEDELHAVET

305 kr/person

- Crni rizot - Svart risotto från Kroatien med bläckfisk, musslor och räkor
- Italiensk lufttorkad skinka & korv med marinerade grönsaker
- Små marockanska lammfärsspett med couscous & persilja
- La salade tunisienne - Tomater, gurka, rödlök, rädisor, persilja och finhackad paprika
- Patatas bravas med aioli och het tomatås
- Turkiska Börek med fårost och spenat
- Franska ostar - Chèvre, Brie de Maux och Roquefort serveras med fikon
- Surdegsbröd med tzatziki och hummus

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.