



FALUNS FÖRSTA MILJÖMÄRKTA RESTAURANG- OCH CAFÉ MED EGET KONDITORI

TEMABUFFÉER

BUFFÉER EFTER TEMAN, BÅDE INHEMSKT OCH INTERNATIONELLT.
NJUT AV DET BÄSTA SVERIGE HAR ATT ERBJUDA ELLER UTFORSKA VÄRLDEN.



ÖSTASIATISK 295 KR

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

SVENSKBUFFÉ 280 KR

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

MEDELHAVET 305 KR

- Crni rižot - Svart risotto från Kroatien med bläckfisk, musslor och räkor
- Italiensk lufttorkad skinka & korv, 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 tomatsås
- Turkiska Börek med fårost och spenat
- Franska ostar - Chèvre, Brie de Maux och Roquefort serveras med fikon
- Surdegsbröd med tzatziki och hummus

BUFFÉ KOPPARHATTEN 330 KR

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

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

TEMABUFFÉER

BUFFÉER EFTER TEMAN, BÅDE INHEMSKT OCH INTERNATIONELLT.
NJUT AV DET BÄSTA SVERIGE HAR ATT ERBJUDA ELLER UTFORSKA VÄRLDEN.



HAVET

295 KR

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

REGNBÅGEN

265 KR

- Röd - Halstrad röding, vitlöksbakade tomater
- Orange - Sötpotatissallad med rostade morötter & chili
- Gul - Majs kyckling i gul curry och mandel
- Grön - Stekt kryddig broccoli, spenat, frön
- Blå - Sallad med bläckfisk, blåbärsvinaigrette
- Indigo - Picklade plommon, lök i marmeladbuk
- Violettt - Ångad lila blomkål, björnbärs emulsion

BOLLYWOOD

275 KR

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

VEGETARISK

280 KR

- Szechuan kryddade sojachunks
- Orientalisk blomkål med jordnöts dressing
- 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

TACO

245 KR

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

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.