

Buffé

Bufféer inspirerade av svenska smaker gjorda på svenska råvaror.

MENY SKÄRGÅRD

Surdegsbröd med vispat brynt smör
Sallad på gröna blad
Skagenröra på handskalade räkor och citron
Västerbottenspaj med karamelliserad lök
Grillad fänkål med dill och brynt smör
Varmrökt lax med pepparrotskräm
Helstekt gårdsgris med äpple, senap och dragon
Fransk potatissallad med kapris, dill och rädisor
Gurksallad med syrad grädde och gräslök
Havtornspannacotta med rostad vit choklad

PRIS 510:-/PERS

**OBS: PERSONALTIMMAR Å
545KR/TIM TILLKOMMER**

MENY NORDISK SKOG

Surdegsbröd med vispat brynt smör
Sallad på gröna blad
Rostad rotselleri med granskottsvinägrett och rostade pumpakärnor
Kantarellomelett med lagrad svensk ost
Regnbåge med dillolja och picklad gurka
Vildsvin i bärdoftande svampsky
Matvetesallad med persilja, äpple och rostade frön
Smörrostad färskpotatis med timjan och vitlök
Syrade morötter med honung och granatäpple
Blåbärspaj med vaniljkräm

MENY FJÄLL OCH FJORD

Surdegsbröd med vispat brynt smör
Sallad på gröna blad
Rödbetor bakade i havssalt med getostkräm och rostade valnötter
Fjällröding med citronmajonnäs
Kålsallad med äpple, dill och rostade solroskärnor
Långbakad högrek med fermenterad senap och örter
Potatiskaka med Västerbottenost
Eldad spetskål med brynt smör och krispig lök
Sallad på gröna linser och rostade morötter
Kärnmjölkspannacotta med rabarberkompott