

FESTVÅNINGSMENY - 1

Lokal- och Kuvertavgift ingår i menypriset (2 timmars sittningstid).
Önskas exklusiv sittning, hyra av lokal (t.o.m. kl 24:00) tillkommer 110 sek/person (minsta antal 40 pers).

BUFFÈER (minsta antal 16 personer)

Buffé KLASSIKER – (kall buffé)..... 500 kr

- Gravad lax med dillmajonnäs och picklad gurka
- Rostbiff med rödbetskräm och friterad kapris
- Örtmarinerad kycklingfilé med kålrabbi och champinjoner
- Färsopotatissallad, med örter, rädisor och vinägrett
- Västerbottenpaj med crème fraîche och gräslök
- Rödbetsmix med Västerbottenost, pepparrot och gräslök
- Simons härliga sallad och surdegsbröd med vispat smör

Buffé GRÖNT o FRÄSCHT – (kall buffé)..... 460 kr

- Bakad rotselleri med brynt smör och rostade hasselnötter
- Sallad på grönkål, äpple och solrosfrön
- Bulgursallad med örter, granatäpple och pistage
- Grillad zucchini och aubergine med myntayoghurt
- Tomat- och burratasallad med basilikaolja
- Rödbetshummus med koriander och citron
- Färsk melon med mynta och fetaost
- Surdegsbröd med vispat smör

Buffé MEDELHAVET – (kall buffé)..... 540 kr

- Bresaola med olivolja, parmesan och ruccola
- Kycklingfilé marinerad med citron, vitlök och rosmarin
- Grillade grönsaker med basilikaolja
- Tomat- och mozzarellasallad med basilika
- Marinerade oliver av olika sorter
- Halstrad tonfisk med salsa verde
- Kronärtskockskräm
- Carpaccio på zucchini med citron och pecorino
- Kristians fräscha sallad och surdegsbröd med vispat smör

Buffé FJÄRRAN ÖSTERN – (kall buffé)..... 580 kr

- Sotad tonfisk med soja, rättika och friterad gari
- Flankstek tataki med ponzu, krasse och lök
- Misomarinerad kyckling med sesam och salladslök
- Japanska inlagda grönsaker
- Sobanudelsallad med sesamdressing, gurka, morot och wakame
- Kewpie majonnäs och wasabi
- Aubergine med ingefära, bonito, soja och salladslök
- Surdegsbröd med vispat smör

Pris anges EXKL moms.

FESTVÅNINGSMENY - 2

Lokal- och Kuvertavgift ingår i menypriset (2 timmars sittningstid).
Önskas exklusiv sittning, hyra av lokal (t.o.m. kl 24:00) tillkommer 110 sek/person (minsta antal 40 pers).

VARM- o EFTERRÄTTER (minsta antal 10 personer)

PINSA buffé – salami, prosciutto, veg etc..... 240kr

- 3-4 olika sorters Pinsa med hallens tomatsås och mozzarella

Rimmad Lax..... 260 kr

- Rimmad lax med dillstuvad potatis,
serveras med gårdssallad, bröd och smör

Kycklinggryta..... 260 kr

- Krämig kycklinggryta med gnocchi, svamp och Västerbottenost,
serveras med gårdssallad, bröd och smör

Boeuf Bourguignon..... 280 kr

- Mustig gryta på svensk högre, svamp, sidfläsk och syltlök i rödvinssås,
serveras med potatispuré med västerbottensost, gårdssallad, bröd och smör

Efterrätter..... 80 kr

- Äppelchutney med rostad havrekross och vaniljvispgrädde
- Vit chokladmousse med marinerade jordgubbar och havresmul
- Halloncheesecake med digestivesmul, citronmeliss och florsocker
- Mörk chokladmousse med flingsalt och kolasås

Pris anges EXKL moms.