

KONFERENSPAKET / LUNCH

(minsta antal 6 personer)

Heldag (fm-fika / lunch / em-fika)	270 sek
Halvdag (fm- eller em-fika / lunch).....	210 sek
Lunch	150 sek

Förmiddagsfika

- Frukostfralla med färskost, kalkon, grönt samt kaffe

Lunch

Välj ett av nedanstående alternativ | bröd och smör ingår | dryck tillkommer

1. Caesarbuffé; grillad kycklingfilé med romansallad, pastasallad med pesto, körsbärstomater, gurka, inlagd rödlök, krutonger, bacon, grana padano, caesardressing
2. Lasagne med grana padanocrème, marinarasås och gårdssallad
3. Asiatisk räksallad med risnudlar, sockerärter, morötter, rädisor, körsbärstomater, gurka, rödkål, koriander och asiatisk dressing med limeblad

Eftermiddagsfika

- Minimuffins och fruktsallad i glas samt kaffe

SALLADER & TILLTUGG

Sallader (minimiantal 6 st/sort)	125 sek
- Chevré, honungsmarinerade rotfrukter, matvete & rostade frön	
- Chilistekt kyckling med basilikapesto blandad med pasta, saltorkade tomater, oliver	
Poke Bowl (minimiantal 6 st/sort)	150 sek
- Med sushiris, mango, lime, sjögrässallad, sojamarinerade bönor, avokado, soja- och sesamdressing samt kyckling eller tofu	
Wraps (minimiantal 6 st/sort)	90 sek
- Srirachakyckling med grönkål, morot, spenat och BBQ-sås	
- Laxröra med dill och picklad lök	
- Rostbiff med pepparrotskräm, cornichons och rödlök	
- Örtfärskost med mozzarella, tomat och färsk basilika	
Trekantsmackor (minimiantal 10 st/sort).....	55 sek
- Kallrökt lax med Philadelphia samt pepparrot	
- Kyckling med färskost och svamptapenade	
- Vegansk med avarrelish, hummus och chili	
Canapéer (minimiantal 10 st/sort).....	30 sek
- Kallrökt laxrulle med wasabifärskost	
- Skagenröra	
- Spicy tuna roll på mjukt tunnbröd och krasse	
- Västerbottenost och lingonchutney	
- Avokado och pico de gallo-salsa	

BUFFÈER & VARMRÄTTER

(minsta antal 16 personer)

Kuvertavgift á 110 sek/person tillkommer

Exklusiv sittning, hyra av lokal (t.o.m. kl 24:00) á 110 sek/person

Är ni ett slutet sällskap går det bra att ta med egen alkoholhaltig dryck.

Buffé NORBERG – svenska smaker (kall buffé).....	360 sek
– Gubbröra på kavring	
– Citrus gravad lax med gräslökssås	
– Rostbiff med pickles och rostad lök	
– Västerbottenpaj med syltad rödlök, rom och gräddfil	
– Potatissallad med äpple, purjolök, pepparrot och kapris	
– Simons härliga sallad	
– Surdegsbröd med vispat smör	
– Lingonpannacotta	
Buffé HOUSE of CURLING – smaker från medelhavet (kall buffé)	400 sek
– Breseola med grana padano, olivolja, pinjenötter och ruccola	
– Grillad rotfruktsallad med pesto, spenat och kronärtskocka	
– Caprese med cocktailtomat, basilika och mozzarella	
– Kaprisfylld kycklinglårfilé med salvia och citron	
– Halstra tonfisk med salsa verde toppad med friterad purjolök	
– Simons härliga sallad	
– Bröd med vispat smör	
– Pannacotta med marinerade jordgubbar	
Buffé PEJA – asiatiska smaker (kall buffé).....	440 sek
– Flankstek tataki med rödlök och wasabimajonnäs	
– Sesamsotad tonfisk med ponzudressing, friterad gari och rättika	
– Tomat- och löksallad med Nuoc Chamdressing	
– 5-spice kryddad kycklingfilé med hoisinsås på friterat rispapper	
– Glasnudelsallad med morot, handskalade räkor, blekselleri, lök, sojaböner och asiatisk dressing	
– Simons härliga sallad	
– Bröd med vispat smör	
– Mangosallad med limegrädde	
PILJESKAVICA.....	180 sek
– Saftiga burgare på balkans vis, gräddfil, ajvar, bearnaise, hackad rödlök, serveras med röstipotatis, gårdssallad, bröd och smör	
BOEUF BOURGUIGNON.....	220 sek
– Mustig gryta på svensk högrev, svamp, sidfläsk och syltlök i rödvinssås, serveras med potatispuré med västerbottensost, gårdssallad, bröd och smör	