Uppländsk buffé

Råraka på rödbeta toppad med färskostcrème på varmrökt lax

Confiterad gös med citron, timjan och tagetesört samt citronkryddad remoulad

Bakade gulbetor i honung från Linnés trädgårdar med getost, rostade pumpafrön och senapsört

Örtstekt kycklingfilé från Hagby gård med grönkålschips och bondbönspuré

Säsongens gröna blad toppade med chips på Upplandskubb och citronette med kallpressad rapsolja från Nyborgs Gård

Kalvrostbiff marinerad i emulsion på senap och dragon serveras på bädd av savojkål och äpple

Potatissallad med syrad lök, kapris och dillolja

Brödkorg med knäcke och hembakt sirapslimpa samt smör och färskostcrème med Karljohansvamp

329 kr

Catering från 15 personer.

Rekommenderad dessert:

Havtornsmousse med vit choklad och jordgubbar toppad med mandelflarn

85 kr

Priserna är inkl. moms.