

## Uppländsk buffé

Råraka på rödbeta toppad med färskostcrème på varmrökt lax från Calles fisk i Skärplinge  
Confiterad gös med citron, timjan och tagetesört samt citronkryddad remoulad  
Bakade gulbetor i honung från Linnés trädgårdar med getost från Vallgarn, 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 Fyrissenap- & dragon serveras på bädd av savojkål och äpple  
Potatissallad med syrad lök, kapis och dillolja  
Brödkorg med Knäcke från by Gårdsbageri och hembakt sirapslimpa samt smör och färskostcrème med Karljohansvamp

**289 kr**

*Catering från 20 personer.  
Priserna är inkl moms*

### Rekommenderad dessert:

Havtornsmousse med vit choklad och jordgubbar toppad med mandelflarn

**79 kr**