



Utvalda  
rätter

I årets vårbuffé reser vi till ett blomstrande Paris där gator kantas av livliga brasserier och bistroer. Rustika rätter med lokala råvaror blir till chika kreationer i cateringbuffén för vårens alla fester och event.

**Crudité** på vårens primörer med sparris, fänkål, späda morötter och rädisor smaksatt med Champagnevinegrette

**Quiche** med nässlor, spenat och ekologisk ost från Sju Gårdar, toppad med kallrökt lax, syrad lök och vispad crème fraîche

**Lammrostbiff** bakad med örter från Provence och lavendel, serveras med confiterade kvisttomater

**Cajsa's Bearnaise** med färsk dragon och en touche de cayenne

**Färskpotatissallad** med puylinser och vårlök samt dressing på Dijonsenap

**Vårt rustika surdegsbröd** med kras-sesmör

**229 kr/person**

Catering från 20 personer  
(Webbshop från 15 personer)

### Rekommenderad dessert

**Vaniljkockt rabarber** samt vit mousse de chocolate toppad med rostad sockerkaka smaksatt med Cointreau

**79 kr/person**

### SÄTT EXTRA GULDKANT PÅ BUFFÉN MED VÅRA TILLVAL!

**Ankrilette** på salladsblad med rödlöksmarmelad och krasse **35 kr**

**Tarte Flambé** med getost, gulbeta, honung från Botan och hyvlad mandel **35 kr**

**Minicroissant** fylld med Skagen **40 kr**

**Kockarnas** hemlagade nougat med torkad frukt, pistage och violcrunch **25 kr**