



Vårlunchbuffé

Komisen 2019 • Foto: Josef Eliasson/Sunday AB

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

Meny 1 - Mildrökt laxfilé

Sallad på färskpotatis, bönor samt vårlök och toppad med lättkokt ägg

Pistou på grönkål

Hembakt surdegsbröd och krassesmör

155 kr/person

Catering från 15 personer
(Webbshop från 10 personer)

Meny 2 - Grillad flankstek

Cafe dé Paris-crème

Sallad på ugnsbakade rotfrukter och marinerad broccoli

Knäcke från By Gårdsbageri med honungskryddad färskost

155 kr/person

Catering från 15 personer
(Webbshop från 10 personer)

Meny 3 - Örtekryddad quinoabiff

Färskpotatissallad med puylinser, vårlök och dressing på Dijonsenap

Confiterade kvisttomater

Rödbetshummus toppad med groddar och frön

Hembakt bröd

155 kr/person

Catering från 15 personer
(Webbshop från 10 personer)

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**