



Vårmingel  
med snittar

I årets vårmeny 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.

### Snittar

**Lätthalstrad tonfisk** med gurka serveras med pistou på grönkål, solrosfrön och lagrad Comté i sked, **35 Kr**

**Miniquiche** med nässlor, spenat och ekologisk ost från Sju Gårdar, toppad med kallrökt lax, syrad lök och vispad crème fraiche, **35 Kr**

**Ankrillette** i salladsblad med rödlöksmarmelad och krasse, **35 Kr**

Catering från 20 personer

### Vegetariska snittar

**Friterad tofu** med sesam, gurka och pistou på grönkål, solrosfrön och lagrad Comté i sked, **35 Kr**

**Miniquiche** med nässlor, spenat och ekologisk ost från Sju Gårdar, toppad med tångkaviar, syrad lök och vispad crème fraiche, **35 Kr**

**Spett** med grillad zucchini marinerad i örter från Provence och confiterad tomat, **35 Kr**

**Brieost** på torkat fruktbröd med karamelliserade frön, **35 Kr**

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

Catering från 20 personer

### Mingeltallrik

**Beställ 5 vårsnittar, så bjuder vi på en mingeldessert!**

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

*Snittarna levereras färdigupplagt på mingeltallrik med inbyggt clip för glas.*

**175 kr/person**

Catering från 20 personer