



I årets vårbuffé reser vi till ett blomstrande Paris där gator kantas av livliga brassierier 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

Sallad Niçoise med sesammarinerad tofu, späda salladsblad, kapris, haricots verts och citronmarinerade oliver

Örtkryddad quinoabiff med rotfrukter
Sallad med pärlcouscous, rostad sparrisbroccoli, blomkål och gulbetor

Tryffelcrème med rosépeppar

Ugnsbakad rotselleri bakad med örter från Provence och lavendel, serveras med confiterade kvisttomater

Salsa Verde med kapris

Färskpotatissallad med puylinser och vårlök samt dressing på Dijonsenap

Vårt rustika surdegsbröd med rödbetshummus

279 kr/person

Catering från 20 personer
(Webbshop från 15 personer)