

Cajsa's Höstbuffé – en jubileumsresa!

Levereras från den 1 september till den 23 december 2025.

Årets höstbuffé är mer än en måltid – den är en smakresa genom vår historia, från 1995 fram till idag. En buffé fylld med maträtter och minnen som vi format i mötet med er som gäster.

Sedan starten har vi på Cajsa's Kök lagat mat i takt med säsongen, med lokala råvaror och en nyfikenhet på smaker från hela världen. Vi står fortfarande stadigt i samma övertygelse: att smaken, råvaran och mat lagat med hjärtat får visa oss vägen framåt.

Från Cajsas kallskänkguld med klassiska smaker till dåtidens smaktrender från Mexiko och Asien – fusion från start

- Paté på fisk och skaldjur med dillcrème och Karlholmsknäcke
- Friterad Maki med ägg från Uggelsta gård, grillad gurka och wasabimajonnäs
- Tostada med guacamole, brässerat högrek samt rostad majssalsa

Vi öppnar dörrarna till Botans orangeri under Linnés 300-årsjubileum och inspireras av tidsepoken

- Örtstekt lammrostbiff
- Timjansemulsion med citron och svart vitlök
- Höstens grödor bakade i honung från de Linneanska trädgårdarna

Vår matresa fortsätter med världen som smakpalett, där fusion och matglädje är självklara inslag i vårt kök

- Amerikansk lobster roll med räkor och kålrabbislaw
- Spanska croquetas med manchego och padrones peppar
- Peruansk causa – potatisbakelse med krämig isberg, tångrom och riven äggula

Med kärlek till det lokala finns alltid närproducerat på menyn hos Cajsa's Kök

- Vårt rustika lantbröd med kulturspannmål och vete från Landsberga gård
- Tryffeldoftande färsrost med trattkantareller från de uppländska skogarna
- Skogsbackens ost Lille Don med Ånäbbens romkryddade plommonmarmelad

Jubileumsdessert med guldkant – för att fira våra 30 år!

- Vaniljbavaroise med guldkant, blåbärskompott, hjortronmylta och mandelkrokant

379 kr/person

Catering från 15 personer.



Priserna är inklusive moms.

cajasas-kok.se • cajasaswebbshop.se • info@cajasas-kok.se • 018-130 190