

# Höstlunchbufféer

Levereras från den 1 september till den 23 december 2025.

Våra lunchbufféer serveras som en huvudrätt i bufféform och passar lika bra till lunch som till middag! Välj en meny till hela sällskapet – gäster med födoämnesallergier och -intoleranser serveras specialkost vid föranmälan.

Catering från 10 personer.

## Vegetarisk

Pankostekt aubergine och bakad pumpa med grönkålspesto  
Avokadocrème  
Kålrabbislaw toppad med ört- och senapskryddade gulbetor  
Sallad på vaxbönor, broccoli och hyvlad fänkål med honungsvinägrett  
Hembakt bröd och smör

179 kr/person

## Fisk

Confiterad torskfilé med gremolatasmulor  
Crème på rostad paprika och saltorkade tomater  
Örtslungad potatis  
Trädgårdstomater och blomkål med dressing på ligurisk olivolja och citron  
Hembakt bröd och smör

179 kr/person

## Kyckling

Örtstekt svensk kycklingfilé  
Timjansemulsion med citron och svart vitlök  
Ugnsbakad potatis  
Äppelsallad med rostade betor, bovete och dill  
Hembakt bröd och smör

179 kr/person

Till bufféerna rekommenderar vi vår jubileumsdessert:

Vaniljbavaroise med guldkant, blåbärskompott, hjortronmylta och mandelkrokant

69 kr/person



Priserna är inklusive moms.

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