

Vegetarisk Höstbuffé

Levereras från den 1 september till den 23 december 2025.

Pastej på skogschampinjoner och bakad lök, Karlholmsknäcke och dillcrème
Friterad maki med ägg från Uggelsta gård, grillad gurka och wasabimajonnäs
Tostada med guacamole, pulled jackfruit samt rostad majssalsa
Pankostekt aubergine och bakad pumpa med grönkålspesto
Timjansemulsion med citron och svart vitlök
Höstens grödor bakade i honung från de Linneanska trädgårdarna
Potato bun med ört- och senapskryddade gulbeter samt kålrabbislaw
Spanska croquetas med manchego och padrones peppar
Peruansk causa – potatisbakelse med krämig isberg, tångrom och riven äggula
Vårt rustika lantbröd med kulturspannmål och vete från Landsberga gård
Tryffeldoftande färskost med trattkantareller från de uppländska skogarna
Skogsbackens ost Lille Don med Ånäbbens romkryddade plummonmarmelad

379 kr/person

Catering från 15 personer.

Till buffén rekommenderar vi vår jubileumsdessert:

Vaniljbavaroise med guldkant, blåbärskompott, hjortronmylta och mandelkrokant

69 kr/person