

Säsongsbuffé

16 april- 30 juni 2024

Tegnér's Matsalars säsongsbuffé

Hemrökt lax med ramlöksmajonnäs
Grillad, tunt skuren biff med chili och örter
Råstekt broccoli och grön sparris med vårlök och rapsemulsion
Västerbottensostpaj
Sallad på majrova, betor, skånsk yoghurt och persilja
Kokta bönor från Fagra Slätt med semitorkade tomater och salvia
Sallad på färskpotatis, kronärtskocka, oliver och rödlök
Gröna blad
Surdegspannbulle/knäckebröd med vispat smör
Tonkacrème med rabarberkompott, jordgubbar och mördegscrumble

Buffépris: 320:- / 370:- med dessert

Drinktilltugg

Grillad kronärtskocka med yoghurt
Rödbeta med getost och valnötter
Sikrom med syrad grädde och gräslök
Räkor med citron och pepparrot
Semitorkade oliver med vitlök

30:- styck / 3 styck 75:-

Tre drinktilltugg "kökets val" (ospecificerat) 50:-/person

* "Buffépris" anger priset för endast maten som catering (12 % moms ingår i priset).

* Kostnad för utkörning/leverans tillkommer. Vid beställning över 200 kuvert sänker vi priset med 10:- per kuvert för det överskjutande antalet.

* Givetvis offererar vi gärna serveringspersonal, glas, porslin, linne med mera även vid cateringarrangemang.

Räkneexempel:

- Vita linnedukar- och linneservetter, porslin och bestick till bords, linneduk till buffébord, ett presentbord och ett fördrinksbord 30:- per kuvert. Glas till egen dryck hyr ni för 5:-/styck.
- En servitör per 25-30 gäster debiteras med 336:-/mantimme, exakt arbetstid överenskommes i samråd.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 25:- per kuvert
- Trearmade kandelabrar med kronljus 55:- styck. Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.
- **MINIMI-ANTAL VID BESTÄLLNING AV BUFFÉER = 40 PERSONER!**