Säsongsbuffé

16 april- 30 juni 2026

Tegnérs Matsalars säsongsbuffé

Tartar på lax och torsk med senap- och kaprismajonnäs
Tunt skuren Duroc-picanha med persilja, pimientos och olivolja
Råstekt spetskål och zucchini med vårlök och rapsemulsion
Sallad på inkokt fänkål, linser och spenat
Västerbottensostpaj
Kokta bönor från Fagra slätt med grön sparris och ramslök
Sallad på färskpotatis, persiljerot, savoykål, oliver och rödlök
Gröna blad
Surdegsbulle, knäckebröd och vispat smör

Rabarbercrème med jordgubbar, myntasirap och mördegscrumble

Bufféepris: 330:- / 380:- 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 80:-
Tre drinktilltugg "kökets val" (ospecificerat) 55:-/person

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

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

Tillkommande kostnader:

- Vita linnedukar- och linneservetter, porslin och bestick till bords, linneduk till buffébord, ett presentbord och ett fördrinksbord 35:- per kuvert. Glas till egen dryck hyr ni för 5:-/styck.
- En servitör per 25-30 gäster debiteras med 343:-/mantimme, exakt arbetstid överenskommes i samråd.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 25:- per kuvert
- 5-armade kandelabrar med kronljus 75:- styck.
- Ljusstake med ett kronljus 15:- styck.
- Värmeljushållare med värmeljus 5:- styck
- **MINIMI-ANTAL VID BESTÄLLNING AV BUFFÉER = 40 PERSONER!**

Räkneexempel:
Buffé med dessert (380:-), porslin, bestick och linne (35:-), kaffe/te (25:-), glas till fördrink och vin (10:-), personal – en servitör per 25-30 gäster med sju timmars arbetstid fördelat på två timmar till möblering och uppdukning, en timmes mingel, tre timmar till bords och en timmes efterarbete (ca 90:-).
Utfall: 540:- per person inkl. 12 % moms.