

Säsongsbuffé

Augusti-september 2024

Tegnér's Matsalars säsongsbuffé

Laxnajak med dill- och romsås
Kalvfärsbiffar med "mushy peas" och purjolök
Stekta svartrötter med grönkål, linser och rosmarinemulsion
Bakad rotselleri med confiterat päron och valnötter
Västerbottenpaj
Sallad på bakad fänkål, rosésallad och mungbönor
Potatis- och rotfruktsallad med spenat och rödlök
Gröna blad
Surdegsbulle, knäckebröd med vispat smör

Kanel- och äppelpanna cotta med syltade björnbär och kanderade mandlar

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).

* 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 336:-/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 (370:-), porslin, bestick och linne (35:-), kaffe/te (25:-), glas till fördrink, buffé (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 (118:-).

Utfall: 525:- per person inkl. 12 % moms.