

Säsongsbuffé

Hösten och vintern 2023/2024

Tegnér's Matsalars säsongsbuffé

Hemrökt lax med dill- och romsås*
Färsbiff med syrad morot, lök och timjansemulsion*
Bakade betor, morötter, rosenkål och frisésallad
Västerbottensostpaj
Potatisgratäng
Grönkålsallad med äpple, pepparrot och saltrostade pumpakärnor
Jordärtskockspuré med picklad svamp och rostade solrosfrön
Gröna blad
Surdegspanne/knäckebröd med vispat smör

Mörk chokladmousse i tartelett med färska bär och kanderade pumpakärnor

**kan ersättas med vegetariskt alternativ
Confiterad rotselleri med äppelchutney och kryddkrasse
Grönsaksbiff med timjan och syrad morot*

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!**