

Säsongsbuffé

1 januari – 16 april 2026

Tegnér's Matsalars säsongsbuffé

Sotad gravlax med senapscrème
Confiterat, lättrokt anklår
Bakat äpple, skogschampinjoner, rödlök och rosmarinsmajonnäs
Västerbottensostpaj
Picklad persiljerot med Gotlandslinser och purjolök
Spetskål med bönor från Fagra Slätt och persilja
Sallad på rostad potatis, pumpa och spenat
Gröna blad
Surdegspanne/panne/knäckebröd med vispat smör

Panna cotta på vit persika med kryddkokt papaya, granatäpple och rostad pistach

Buffépris: 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 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 lanneservetter, 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, 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 (ca 90:-).

Utfall: 540:- per person inkl. 12 % moms.