Säsongsbuffé

1 januari – 16 april 2027

Tegnérs Matsalars säsongsbuffé

Sotad gravlax med senapscrème
Confiterat, lättrökt anklår
Bakat äpple, skogschampinjoner, rödlök och rosmarinsmajonnäs
Västerbottensostpaj
Örtbakade rotsaker
Spetskål med Gotlandslinser och persilja
Sallad på rostad potatis, pumpa och spenat
Gröna blad
Surdegsbulle/knäckebröd med vispat smör

Mjölkchokladmousse med bärkompott och kanderade pumpakärnor

Buffépris: 335:- / 385:- 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

* ”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 360:-/mantimme, exakt arbetstid överenskommes i samråd. Från 01.00 sker debitering med 425:-/mantimme.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 25:- per kuvert
- Kandelaber med kronljus 55:- styck.
- Ljusstake med ett kronljus 15:- styck.
- Värmeljushållare med värmeljus 5:- styck
- **MINIMI-ANTAL VID BESTÄLLNING AV BUFFÉER = 40 PERSONER!**

Räkneexempel:
Buffé med dessert (385:-), 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: cirka 545:- per person inkl. 12 % moms.