

# Säsongsbufféer

Våren och sommaren 2022

## Tegnér's Matsalars säsongsbuffé

Hemrökt lax med citroncrème\*  
Grillad flankstek med färska örter, lime och olivolja\*  
Sallad på spetskål och broccoli, Västerbottenost, solrosfrö och citronvinägrette  
Prästostpaj med körvel och nässlor  
Sallad på säsongens primörer  
Sallad på Rosanalinser med bakad tomat och gröna bönor  
Färskpotatissallad med purjolök, dragon och oliver  
Gröna blad  
Surdegsbulle, knäckebröd och vispat smör

Citroncrème med jordgubbskompott

*\*kan ersättas med vegetariskt alternativ*

Bönbiff med färska örter, citron och olivolja  
Variation på blomkål med körvel och rostad mandel

**Buffépris: 290:- / 335:- 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:-**

\* "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 lanneservetter, porslin och bestick till bords, linneduk till buffébord, ett presentbord och ett fördrinksbord 25:- per kuvert. *Glas till egen dryck hyr ni för 5:-/styck.*
- En servitör per 25-30 gäster debiteras med 320:-/mantimme, personalen påbörjar alltid passet två timmar innan gästerna anländer. Exakt arbetstid överenskommes i samråd.
- Kaffe/te inklusive porslin, kannor, mjölk och socker 20:- per kuvert
- Trearmade kandelabrar med kronljus 45:- styck. Vi offererar även blomsterarrangemang vid önskemål.
- **MINIMI-ANTAL VID BESTÄLLNING AV BUFFÉER = 40 PERSONER!**