

# Säsongsbuffé

## Tegnér's Matsalars säsongsbuffé

Hemrökt lax med dill- och romsås\*  
Kalvfärsbiff med syrad morot, lök och timjansemulsion\*  
Bakade betor med getost, honung och valnötter  
Västerbottensostpaj  
Potatisgratäng  
Grönkålssallad med äpple, pepparrot och hasselnötter  
Karljohanssvampsoppa  
Gröna blad  
Surdegspann/knäckebröd med vispat smör

Mörk chokladcrème med björnbärsmylta och mördegscrunch

*Lägg till två bitar ost med tillbehör till buffén så kostar det 50:- extra*

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

**Buffépris: 280:- / 320:- med dessert**

*Säsongsbuffén kan beställas till och med den 23 november och från och med 1 januari 2021. Mellan den 24 november – 20 december gäller vår julbuffé eller vår julbordsinspirerade buffé.*

## 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 linneservetter, 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, 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!**