

Säsongsbufféer

Våren och sommaren 2021

Tegnér's Matsalars säsongsbuffé

Hemrökt lax med stenbitsromsås*
Grillad flankstek med färska örter, lime och olivolja*
Sallad på spetskål och broccoli, Västerbottenost, solrosfrö och citronvinägrette
Prästostpaj med körvel och nässlor
Vårens primörer
Matvetesallad med bakad tomat och gröna bönor
Färskpotatissallad med ramslök och Niceoliver
Gröna blad
Surdegsbulle, knäckebröd och vispat smör

Citroncrème med jordgubbskompott

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

**kan ersättas med vegetariskt alternativ*

Bönbiff med färska örter, citron och olivolja
Blomkålsterrin med körvel och syrad morotspuré

Buffépris: 290:- / 330:- 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 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, 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!**