

Tegnér's Matsalars julinspirerade buffé

Hemrökt lax med dill- och romsås*
Kalvfärsbiff med syrad morot, lök och timjansemulsion*
Bakade betor med getost, honung och valnötter
Västerbottensostpaj
Potatisgratäng
Confiterad brysselkål med rostad quinoa, granatäppelkärnor och saltrostade solrosfrön
Rotsellerisoppa med rökt Ingrid Marie-äpple och rosmarin
Gröna blad
Surdegspanne/ knäckebröd med vispat smör

Mörk chokladcrème med björnbärsmylta och mördegs crunch

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 lök*

Fullservicepris för buffén 420:-/person

* "Fullservicepris" anger priset för maten inklusive glas, porslin och linne (i normal omfattning till bords), samt serveringspersonal i sju timmar, inklusive uppdukning och efterarbete (12 % moms ingår i priset). Tiden som ingår medger cirka tre timmar till bords. Hyra av glas tillkommer med 5:- per glas om inte drycker beställs genom oss. Vid buffébeställningar räknar vi med 25-30 gäster per servitör. Behövs serveringspersonal längre än den tid som finns inräknad i angivet "Fullservicepris" tillkommer 320:- per arbetstimme inkl. 12 % moms.

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:-

MINIMI-ANTAL VID BESTÄLLNING AV BUFFÉER = 40 PERSONER!