



# Buffémener

## **Plockbuffé** (228:-/person)

**Skagenbouché**

**Couscoussallad** med fetaost & Kalamataoliver

**Inkockt laxfilé** med örtaoli & rostade rotfrukter

**Serranoskinka** med hyvlat Manchego

**Fläskfilé med blomkålscreme**

**Tunnbrödsnurra** med rökt rådjur & lingonkesella

**Rostad potatis med chilibearnaise**

**Äppelkaka med lemoncurd**

## **Medelhavsbuffé** (196:-/person)

**Bröd med pesto**

**Grekisk Bondsallad** stekt Tzatziki

**Tomat- och Mozarellasallad**

**Mascarpone** med saltorkad tomat

**Kryddiga räkor** med limeyoghurt

**Oliv & citronmarinerad kycklingfilé**

**Salami**

**Parmaskinka**

**Helstekt kotlettrad** med tonfiskdressing & kapis

**Potatissallad** med basilika, vitlök & hyvlat Parmesan

## **Skaldjursbuffé (480:-/person)**

**Förrättstallrik** med ½ hummer och en dillkokt havskäfta

**Tre sorters bröd**

**Sallad med musslor & couscous**

**Räkor med skal**

**Rökta räkor**

**Aioli, Rhode Island**

**Brie med druvor & selleri**

**Lagrad ost**

## **Närproducerad buffé (228:-/person)**

**Brytbröd**

**Sallad med champinjoner & rostade rotfrukter**

**Varmrökt S:t Annalax** med dill dressing smaksatt med Boxholmsost

**Rökt lammstek** med havtornscreme

**Nötrulle från Skönero** med rödlöksmarmelad

**Ost från Jürss mejeri** med Linköpingsknäcke & Hettamarmelad

**Pärontartlette** med kardemummacreme