

Bufféer

Minsta antal för bokning av buffé är 20 pers och måste bokas minst tre dagar i förväg.

Dryck hämtar man själv från baren, antingen med förbeställda biljetter eller betala var för sig.

Grillbuffé 315:- /pp

(endast vår & sommar, minst 30 pers)

Grill på uteservering med egen grillkock

Nachos med salsadip före maten

Grillad marinerad fläskkarré

Grillad marinerad kycklingfilé

Grillade grönsaker

Potatissallad

Diverse grönsaker

BBQ-sås

Bearnaisesås

Medelhavsbuffé 265:- /pp

Fetaostsallad med rödlök, tomat & oliver

Vinbladsdolmar

Calamares fritti med chilirouille

Kycklingspett marinerat i vitlök & citron

Fåröströra

Vitvinskokta musslor

Baguette & grillad halloumi

Tzatziki

Tabouleh på cous-cous

Tex mex buffé 180:- /pp

Tacofärs

Kycklingfajitas

Nachochips

Guacamole

Salsa

Vitlöksmarinerade bönor & champinjoner

Isbergsallad

Majs

Paprika

Rödlök

Gurka & Tomat

Riven ost

Tapasbuffé 250:- /pp

Jamon serranoskinka på omelettebakelse

Saffranstekt scampispett

Chilimarinerat litet kycklingben

Limerisfyllda musslor

Olivstekt baguetteskiva med tomat/basilikaröra

Ugnsbakade potatisklyftor med havssalt & örtolivolja

Svensk buffé 285:- /pp

Två sorters sill

Gravad lax med hovmästarsås

Skagentoppad ägghalva

Stekt inlagd strömming

Grillad rostbiff

Munsökorv

Lönnebergaskinka

Potatissallad

Västerbottenost med knäckebröd

Dillkokt potatis

Grönsallad

Asiatisk buffé 285:- /pp

Teriyaki kycklingspett

Vegetariska vårrullar

Soyarimmade halstrade laxkuber

Glasnudelsallad med scampi och mangold

Sesamwokad biff

Marinerade champinjoner i misobuljong

Jasminris

Jordnötsås

Sweet chili

Kroepek

Italiensk buffé 265:- /pp

Italienska charketurier

Tomatsallad med crema balsamico

Pastasallad "Frutti de mare"

Mozzarella-spenatpaj

Gorgonzola & Tallegio

Melonsallad med basilika och ruccola

Lantbröd & Grissini

Örtolja