



Catering



Förrätter

Plockmat/Mingel 30 kr

Skagencanapé på kavring

Lufttorkad skinkrulle med marinerat kronärtskockshjärta

Gravlaxcanapé

Oliv och briesticka

Västerbottensostspaj

Rökt laxrulle med pepparrotscreme och tunnbröd

Marinerat kycklingspett

Krustad med rensteksröra

Skinkrulle med legymsallad

Liten Öjebytoast

Sill på hårt bröd

Mozzarella och cocktailtomatssticka

Honungsglacerad chevreost med rostade pumpafrön

Ren och pepparrotsrulle med tunnbröd

Chevretoast med rostade pinjenötter

Smörgåstårter 70 kr

Olika smaker såsom lax och skaldjur, rostbiff, rökt skinka eller vegetarisk

Varmrätter

Italiensk buffé 260 kr

Parmaskinka
Skivad mortadella
Salami Milanese
Parmesan och kronärtskockstoast
Pastasallad med hyvlad parmesan, färska grönsaker och rostade solrosfrön
Marinerad kycklinginnerfilè med tomat och salviasalsa
Tomat och mozzarellasallad toppad med basilikadressing
Ruccolasallad med tomat och rödlök
Toppens Focaccia med färsk ost

Svensk Buffé 250 kr
Matjesill med gräslöksgräddfil
Ägghalva med dillmajonnäs och räkor
Varmrökt laxsida med örtsås
Tunnbrödssnurra med renstek, pepparrot
Skivad rostbiff med hackad pickles
Krämig potatissallad
Skagencanapè på mörkt bröd
Västerbottenostpaj
Fräsch blandsallad med olivoljedressing
Bröd och smör

Desserter

Efterrätter 60 - 100 kr
Vaniljpannacotta med bärcoulis och vita chokladdroppar
Hallontartlette med vispad grädde toppad med blåbär
Björnbärsparfait med hjortronsylt och havreflan
Äppelpaj med vaniljsås
Toppens Kladdkaka med vaniljgrädde
Chokladmousse med hackade nötter
Citronmousse med färska hallon
Frukt och bär cocktail med riven vit choklad
Björnbärsparfait med hjortronsylt
Vaniljpannacotta med bärcoulis
Äppelpaj med hemkokt vaniljsås
Hallontartlette med lättvispad grädde och passionfruktsklyftor
Champagnemarinerade jordgubbar med kanelyoghurt