

Meny vårbuffé:

Minicocktail på räkor, färska blåbär, mango och couscous, Lågtempererad ryggbiff kryddad med grönpeppar, Spenatpaj, Sparrisknyten med lufttorkad skinka, Lime- & örtdressing, Citronmarinerade kronärtskockor, Plocksallad med färska jordgubbar, Potatissallad med vårlök och rädisor
Kalaskokets hembakade bröd med vispat smör.

Säsongsbuffé sommar:

Ört- & citronmarinerat kycklingspett, Sallad på färskpotatis, sockerärter, rödlök och rucola, Paj på pecorino, Dragoncrème, Dubbelmarinerad fläskfilé, Örtmarinerade champinjoner, Färsk ananas och melon, Tomat & basilikasallad, Grönsallad
Kalaskokets hembakade bröd med vispat smör.

Sensommarbuffé:

Marinerad fläskfilé, Syltade kantareller, Crème på soltorkade tomater, parmesan & rucola, Mandelpotatis- & västerbottenostpaj, Sallad på betor & rotfrukter med getost och honung, Lufttorkad skinka, Salami, Grönsallad, Marinerade oliver, picklad rödlök
Kalaskokets mörka filmjölsbröd och vispat smör

224:-/p exkl. moms

