



ANNO 1898

Bröllopsbufféer



Buffé 1



Serranoskinka med valnötter och ruccola.

Färskpotatissallad med fänkål, vårlök, sparris och dijonvinaigrette.

Mozzarella med blandade tomater, belugalinser och basilikavinaigrette.

Örtmarinerade kalamataoliver.

Citron och rosmarinmarinerad kycklingfile.

Taleggio med nyponmarmelad.

Ruccolasallad med kapris och galiamelon.

Rostad paprikayoghurt.

Små färsbiffar med spiskummin och chili.

Surdegsbaguette och smör.

Färskost.

Lakrits pannacotta med halloncoulis.

Buffé 2



Färskpotatissallad med blomkål, primörer, fetaost och dragonvinaigrette.

Kallrökt lax med pepparrots crème.

Paj med getost och saltorkade tomater.

Äggsallad med gräslök och kapris.

Sallad på matvete, linser, rostad zucchini och pesto.

Kräftsallad med avokado, lime och korianderdressing.

Risonisallad med räkor, picklad fänkål, mangoldskott och citron-dillvinaigrette.

Rosmarin och vitlöksmarinerade kycklingfiléer.

Brieost med vindruvor, björnbär och chilimarmelad.

Danskt rågbröd.

Örtkryddad färskost.

Rabarberpaj med krämig vaniljsås.

Bröllopsbufféer



Buffé 3



Gårdsgris med calvadosglaze.

Spenatsallad med tomatmix och rostad paprika.

Örtcrème

Skivade betor med chevré- och honungscrème och rostad mandel.

Västerbottenpaj med romsås.

Örtbakad lax med olivtapenade.

Sötpotatisallad med vårlök, skärbönor och sparris.

Citron och rosmarinmarinerade oliver.

Krämig rotfruktsgratäng.

Levain med smör.

Choklad och blåbärsbrownie med färska hallon.



ANNO 1898