



## Buffé Höst/Vinter 2020

Svensk gårdskycklingfilé med dragon

Timjan och vitlöksbakad Svensk ryggbiff i tunna skivor

Varmrökt fjordlax med fänkålssallad

Rostad spetskål med blomkål-tryffelcreme, hasselnötter, brynt smör och puylinser

Rostade rotfrukter a la gremolata

Romansallad med parmesanostdressing och kavringskrutonger

Bakade betor med getost

Bakade morötter med vitlök och yoghurt

Potatis- och jordärtsskocksgratäng

Hembakat bröd

Vanilj- yoghurt panna-cotta med körsbär och kardemummaskorpa

678 kr

## Dryckespaket

### Alt. 1

1 glas Mousse­rande, 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe

455 kr

### Alt. 2

1 glas Cava, 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe, 4 cl avec

551 kr

*\*Önskas champagne tillkommer 75 kr per person*

*\*Påfyllning av vin debiteras per flaska alternativt fri bar*

## Fri bar

**Fri bar** med fatöl, husets vin samt 3 sorters drinkar

inkl. påfyllning av mousse­rande och påfyllning av vin till middag 295 kr p.p

