



# Bufféer efter säsong!

För att beställa en buffé behöver vi er beställning senast 5 arbetsdagar innan samt eventuella allergier & specialkost. Beställning kan endast göras för minimum 10 personer. Priserna är inkl moms.

## Vårbuffé

Varmrökt laxfilé med örtdressing och grillad citron  
Klar potatissallad med olivolja samt säsongens primörer och färsk örter  
Ceasarkyckling på fat  
Romasallad med riven parmesan och grillade cocktailtomater  
Chevice på räkor, mango, avokado och chili  
Tomat och mozzarellasallad med färsk basilika  
Spenat och fetaostpaj  
Färskostcreme  
Hembakat mörkt bröd  
Surdegs levain

## Sommarbuffé

Gravad citronpeppar lax med dillcreme  
Färskpotatissallad med rött äpple, pepparrot, rädisa, salladslök  
Västerbottenpaj med vispad smetana samt finhackad rödlök  
Kattegatt ceviche med räkor, ägg, kapis och dill  
Ugnsbakad kycklingfilé med doft av gotländsk ramslök  
Napolitansk sallad med rödbeta, getost, honung och rostade pinjenötter  
Ost med kex och druvor samt persikomarmelad  
Färksostcreme  
Grant Rustique bröd

295 kr/pers catering  
395kr/pers på slottet

## Höstbuffé kött

Paj med rökt sidfläsk samt kräftor  
Honung och rosépeppar gravad lax med krämig senapssås  
Tunnskivad älgrostbiff med picklad höstsvamp  
Bulgursallad med spenat, gula sultanrussin och höstäpple  
Örtrostade gul och rödbetor  
Chèvre och persiljebakad biffomat  
Bröd och smör

## Höstbuffé fisk

Ugnsbakad lax med fetaostcreme  
Inlagda betor med ingefära  
Västerbottenpizza med rom, smetana samt finhackad rödlök  
Rotfruktspaj  
Tunnskivad ryggbiff med tomat, ananas och chili  
Sötpotatissallad med grillad paprika och haricots verts  
Levain och Philadelphia spread

## Vinterbuffé

Örtmarinerad lammytterfilé med rödvinsky  
Shizobakad lax med ingefärscreme  
Vitlöksrostad potatis med vintergrönt  
Västerbottenpaj  
Sallad på rostad pumpa, rödlök och chevreost  
Rotfruktsgatäng - varm  
Lantbröd och smör

295 kr/pers catering  
395 kr/pers på slottet