



# Sallader

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

## Fågel

Kycklingfilé rostad med rökt paprika och pärontzatziki och bakad blomkålssallad.  
(paprika, sugarsnaps, rädisa - Ej gluten, nötter)

Kycklingsallad med långbakad fänkål, rostad cous cous, romansallad och krispiga krutonger  
(Ej laktos, kan göras glutenfri genom att byta krutonger)

130 kr/st catering  
165kr/st på slottet

## Kött

Örtmarinerad rostbiff med vitlöksrostad broccoli, picklad nypotatis och bakade cocktailtomater  
(Ej gluten, laktos, nötter)

130 kr/st catering  
165kr/ på slottet

## Fisk och skaldjur

Klassisk räksallad med avokado, ägg och haricotsverts  
(Ej gluten, laktos, nötter)

Sotad gravad lax i bit med pesto på gröna ärtor (innehåller kapis), inlagd rödlök, färsk potatissallad och senapsdressing  
(Ej gluten, laktos, nötter)

Varmrökt lax och vårlökssallad, vattenmelon och syrad bacon  
(Ej gluten, laktos, nötter)

145 kr/st catering  
175kr/st på slottet

## Vego

Kryddrostade oliver, rödlök, paprikasallad med honungsmarinerad fetaost  
(Ej nötter)

115 kr/st catering  
145kr/st på slottet

## DRESSING

Yoghurtdressing med rostade fänkålsfrön

Yoghurtdressing med lime och mynta

Citrus vinegrette

Tomat- och ingefärsvinegrette

Med asiatisk smak både på yoghurt och vinegrette

(Alla dressingar med yoghurt är laktosfria)