

BUFFÉER

AMERIKANSK BUFFÉ

Hot chicken wings, Cajun baby back ribs, Pulled pork, Tuna cheese sallad med pasta, rökgig bönsallad, Coleslaw, grillade majscolvar med brynt smör, pickles, Ceasarsallad, rostad potatis, Mac 'n cheese

PRIS: 242 kr / 276 kr

REDERIETS BUFFÉ

Det kalla: Varmrökt lax med färskost, gräslök & späd sallad, krämig gubbröra smaksatt med äpple på kavring, rostbiff, vinegrette potatissallad & friterad lök, grönsallad, bröd & ostar

Det varma: Ljummen västerbottenostpaj med kryddkrasse, rostade grönsaker med grillad halloumi, smörstekt gös med dill & fänkålssallad, rostad nypotatis

Dessert: Chokladtryffelkaka, vaniljgrädde, bär

PRIS: 357 kr / 406 kr

GRILLBUFFÉ

Det kalla: Ceasarsallad med parmesan & krutonger, tomatsallad med fetaost & oliver, färskpotatissallad med senap och örter, Cole slaw, grönsallad, tzatziki, BBQ-sås & bearnaisesås, brödkorg & smör, tapenade & humus

Det varma: Grillade grönsaker med haloumi, helgrillad trippelrubbad flankstek BBQ-karré med mango-jalapenoglace, chorizo, sotad lax, sparris & grillad citron, potatisgratäng

Dessert: Jordgubbscheesecake med passionsfrukt & lime

PRIS: 377 kr / 428 kr

ITALIENSK BUFFÉ

Kallskuret: Bresaola, prosciutto & mortadella, salami Milano med marinerade oliver

Ost: Talleggio, Gorgonzola, marinerad cocktailmozzarella

Sallad: Rostade grönsaker med parmesan & ruccola, tomatsallad med lök, pastasallad med pesto

Varmrätt: Kycklingfilé, svamprisotto, vegetarisk lasagne, Foccacia med rosmarin & flingsalt, Grissini, melon & bär

Dessert: Vit chokladpannacotta med hallonsås & biscotti

PRIS: 280 kr / 319 kr

MINGEL PÅ DÄCK

Vegetariska vårrullar med papayasallad, skagenröra i krustad toppad med kaviar, tunnbröd med rökt lax, pepparrot, gräslök & färskost, Pinchos med Serrano, tapenade & soltorkad tomat, Sliders med cole slaw, Pulled Pork & syrad lök

PRIS: 212: kr / 187 kr

VEGETARISK BUFFÉ

Bakade betor med getost, ruccola, honung & rostade valnötter, rostad potatissallad med rotfrukter, salladslök & tzatziki, grillade grönsaker med Kalamata oliver & halloumi, broccoli & ädelostpaj med purjolök (varm), Falafel (varm) med blomkåls-sallad smaksatt med citrus & persilja, Pulled vego & bakad rotselleri (varm) med cole slaw och picklad rödlök, Foccacia med brie & hårdost

PRIS: 243 kr / 276 kr

VARMRÄTT MED DESSERTBUFFÉ

Varmrätt: Coq au vine på kycklingfilé serveras med champinjoner och rökt kycklinglår, rödvinsås och potatispuré

Dessertbuffé: Pannacotta med halloncoulis, chokladkaka med ganache och salt karamell, äppelkaka med crumble och vaniljsås, maräng, Gino (vit chokladgratinerad färsk frukt)

PRIS: 281 kr / 319 kr

BUFFÉER

SVENSKA SMAKER TILL SJÖSS TILL STÅENDE MINGEL

Västerbottenostpaj, kräftsallad med rimmad gurka & dill, krämig gubbröra på kavring med gräslök, rostade rotfrukter med chorizomajonäs, bakad mandelpotatis med gräddfil, picklad lök & tångcaviar, slarvsylta på ox kind med pepparrot, kapris bär & surdegsbröd, ädelost & päronmarmelad, sallad på saltgurka, lagrad ost & rökt skinka

PRIS: 281 kr / 319 kr

FÖRSLAG PÅ FESTMENYER

FÖRRÄTTER

Grillad grönsparis med chorizomajonnäs, skott och blad, lagrad hårdost.

Soyagravad oxfile med sesampicklad kålrabbi, friterade nudlar, soyamajonnäs & krasse.

Skagenröra på handpillade räkor serveras i croissant med späd sallad och citronett.

HUVUDRÄTTER

Helstekt kalvytterfilé med bakad persiljepuré, primörer, portvinsås, potatis och timjanbakelse.

Bakad rödingfilé med smörsås smaksatt med forellrom, löjrom och örter, fänkålscrudité samt mandelpotatispuré.

Helstekt ryggbiff med grillad sparris, tomat och löksallad, bearnaisesås och rostad färskpotatis.

EFTERRÄTTER

Choklad i fyra lager, brownie, mörk chokladmousse, mjölkchoklad-pannacotta samt chokladgelé serveras med bär & nogatine.

Vit chokladcheesecake med passionfruktsglace, mango & hallon.

Jordgubbar i rabarber- och fläderlag med gräddfilspannacotta och mandelmüsli.

VID VAL AV 3 RÄTTER: 423 kr / 481 kr

VID VAL AV 2 RÄTTER: 357 kr / 406 kr

ENBART VARMRÄTT: 253 kr / 287 kr

MENYFÖRSLAG 1

Förrätt: Lax & skaldjurstartar med bakad blomkålscrem, löjrom, betor i variation, friterad levain & krasse

Varmrätt: Ångbåtsbiff med bakad och friterad lök, rödvinsås, potatispuré smaksatt med lagrad prästost & gräslök

Dessert: Key lime pie

VID VAL AV 3 RÄTTER: 358 kr / 407 kr

VID VAL AV 2 RÄTTER: 291 kr / 331 kr

ENBART VARMRÄTT: 197 kr / 224 kr

MENYFÖRSLAG 2

Förrätt: Kräftskagen på rostad surdegsbaguette, prästostflarn, råhyvlat fänkål & picklad kålrot

Varmrätt: Smörstekt majs kycklingfilé, bakad blomkålspuré, brynt kycklingsky, primörer & kål i variation

Dessert: Vit choklad pannacotta med halloncoulis och biscotti

VID VAL AV 3 RÄTTER: 281 kr / 320 kr

VID VAL AV 2 RÄTTER: 229 kr / 260 kr

ENBART VARMRÄTT: 186 kr / 212 kr

