**Catering menyer 2023**

**Lilla buffén 195:**

Marinerad fläskfilé
Marinerad kycklingfilé
Potatissallad
Grönsallad
Bröd och smör

**Italiensk buffé 299:-**

Ört och vitlöksmarinerad kycklingfilé med pesto
Rostbiff med gremolata och hyvlad parmesan
Lufttorkad skinka med melon
Italiensk paj med salami
Pasta sallad med soltorkade tomater, rucola och fetaost
eller
Italiensk potatissallad
Tomat och mozzarella sallad med basilikaolja
Marinerade oliver
Bröd och tapenade

**Medelhavs buffé 279:-**

Fläskfilé med soltorkade tomater
Örtsås
Medelhavsfärsbiffar
Tzatziki
Spett med lufttorkad skinka, salladsost, salami, mozzarella, tomat, oliv
Grekisk sallad
Potatissallad
Bröd och smör

**Norrlandsbuffé 305:-**

Tjälaknul
Picklad lingonlök
Rensteksrulle med färskost och pepparrot
Västerbottenostpaj
Varmrökt lax
Hjortronsås
Potatissallad eller potatisgratäng
Grönsallad
Tunnbröd smör
Jämtländsk pannacotta med hjortron

**Plockbuffé 259:-**

Kycklingfilé sweet chili
Mango chili salsa
Marinerad fläskfilé
Basilika parmesan kräm
Nachos
Tomatsalsa
Vitlöksdippsås
Grönsaksstavar
Potatissallad
Grönsallad
Brie
Vindruvor
Kex

**Förrätter 70:-**

Västerbottenostpaj med romsås
Matjesillstårta i portionsglas
Rökt skinkröra med friterat tunnbröd

**Varmrätter 225:-**

Fläskfilé med potatisgratäng och pepparsås
Lax med vitvinssås, sparris och kokt dillpotatis
Baconlindad kycklingfilé med parmesan och basilikasås, rostad potatis

**Efterrätter 60:-**

Nutellamousse toppad med bär
Vaniljpannacotta med marinerade jordgubbar
Kladdkaka med vispad polkagrädde

Vi gör också smörgåstårtor, smörgåsar, sallader, Hawaii poke bowls
och lunch cateringar.
Hör av er om pris mm.