

Cateringmeny Lotties

Exotiskt fat 190:-

Marinerad kycklingfilé
Rostbiff
Grillad karré
Brie, ädelost, kex
Säsongs frukter
Grönsallad
Potatissallad

Lilla buffén 160:-

Marinerad fläskfilé
Rostbiff
Potatissallad
Grönsallad
Bröd och smör

Italiensk buffé 185:-

Marinerad fläskfilé
Parmaskinka och melon
Tomat och mozzarellafat
Pastasallad med pesto, salami och soltorkade tomater
Potatissallad med örter
Marinerade oliver
Foccacia bröd
Vispat smör smaksatt med vitlök och örter

Jämtlandsbuffé 260:-

Tjälaknöl med lingonchutney
Renstek med pepparrotscreme
Varmrökt lax med hjortroncreme
Potatissallad eller potatisgratäng
Tunnbröd och smör
Västerbottenost och mesost
Grönsallad
Jämtländsk pannacotta med blåbär

Sommarbuffé 190:-

Lax med limesås
Kycklingsfilé marinerad med citron och timjan
Ägghalva med skagenröra
Inlagd sill
Melon och fetaostfat
Grönsallad
Potatissallad
Bröd och smör

Favoriten 195:-

Tjälaknöl
Lingonchutney
Kycklingspett
Potatissallad
Picklad rödlök
Ostpaj
Örtsås
Grönsallad
Tomat och mozzarellafat

Matig sallad, dressing, bröd och smör 85:-

Kycklingsallad, räksallad, cesarsallad, skinka och ost

Paj, dressing, sallad, bröd och smör 95:-

Broccoliädelost, skinka, kyckling, tacofärs

Smörgåstårta

6-8 bitar	300:-
9-12 bitar	500:-
12-15 bitar	650:-
15-20 bitar	800:-

Förrätter 50:-

Toast skagen
Bresola toast med pepparrot
Melon med lufttorkad skinka

Varmrätter

Helstekt fläskfilé med valfri sås 150:-
Gorgonzolafylld lax med vitvinssås och potatis 165:-
Kycklingsfilé med Italienska smaker 145:-

Val av potatis: kokt, stekt, klyftpotatis, potatisgratäng
Val av sås: champinjonsås, pepparsås, whiskysås, bearnaisesås

Efterrätter 45:-

Kladdkaka med tryffel och vispad grädde
Pannacotta med marinerade jordgubbar
Chokladmousse med hallon