

Klassikern

Välkomstdrink – Prosecco

Skagen toppad med löjrom
Jaques Lurton Sauvignon Blanc – 1 glas

Helstekt biffrad med rökt sidfläsk, gröna bönor, bakad rödlök, gratäng på jordärtskocka & potatis samt
rödvinssås

Campolieti Ripasso – 2 glas

Varma hjortron med vaniljglass och mandelflarn

Château du Juge - 4 cl

Kaffe och 4 cl. avec

Värdshusets mineralvatten & enklare blomsterarrangemang ingår

Pris 850:- / kuvert

Alkoholritt 750:-

Enskedes sällskapsbuffé

Välkomstdrink – ett glas mousserande vin

Vårdshusets surdegsbröd, filmjöklimpa, ost & smör

Soppa efter säsong

Västerbottenostpaj

Örtsallad

Sparris- & rotsakscrudité

Avokado med citron & olivolja

Saltkockt potatis & gräddfil

Sallad på små tomater & Kalamataoliver

Kall lasagne på kronärtskocka, rostad paprika & basilikakräm

Lätrökt lax med fänkålsfrö

Gravad strömming med ansjovis & färsklöksvinaigrette

Långbakad fläksida med isterbandspett i BBQ-sås

Helstekt biffrad med champinjoner & brynt schalottenlök

Rödvinssky

Potatisgratäng

2 glas hustes vin alt. 2 öl

Fransk chokladkaka med lättvispad grädde & bårsås

Kaffe

4 cl avec

Pris 600:-/person (alkoholfritt 500:-/person)

Minimum antal för buffé är 20 personer

Enskedes mingel- & plockbuffé

Lilla

Värdshusets surdegsbröd, filmjölkslimpa, ost & smör
Marinerade oliver och fetaost
Parmesanfriterad grönsparis
Saltbakad rödbeta med getostkräm, rostad valnöt & rosmarinhonung
Kycklingspett med rojo mojo
Krustad med Skagen & löjrom
Lufttorkad skinka

Pris 245:-/person

Minimum antal för buffé är 20 personer

Stora

Lilla buffén med tillägg:
Skuren melon
Varm kryddig grönsakspirog
Rökt röding med blomkålskräm, dillolja, syrad gurka & laxrom
Pastej på fläksida och anklever med krasse & krutonger

Pris 375:-/person

Minimum antal för buffé är 20 personer