

Påskbuffé 26 & 27 mars 2016

kl.12-16 & 17-21

Bröd

Knäckebröd
Enskedes surdegsbröd
Rågbröd
Färskostkräm, vispat smör samt lagrad ost

Sill & strömming

Matjessill med gräddfil och rödlök
Enskedes inlagda sill
Senapssill
Äpple och pepparrotssill
Inlagd strömming
Gravad strömming med löjrom
Gubbröra på kavring

Kalla bordet

Ägg med räkor
Ägg med sikrom
Lax rökt i vår vedrök
Gravad lax med hovmästarsås
Rökt makrill
Rökt lammstek från vedröken
Kycklingbröst med chili och citron
Lufttorkad skinka
Rostbiff med picklad gurka
Fetaost, rostat bacon, parmesan

Såser

Mojo rojo, dillmajonnäs, Caesardressing

Grönsaker

Bulgur med bakad paprika och aubergin
Betor med rostad valnöt och honung
Saltkokt potatis med citron och persilja
Tomat med mozzarella och basilika
Soltorkad tomat, parmesan, oliver, krutonger
Rädisor
Marinerade champinjoner
Grönsallad
Bönor med chili och tomat

Priser

Vuxna 450:-
Barn 25:-/år upp till 12 år

Varmt

Kycklinglår med chili och örter
Köttbullar
Prinskorv
Stekt bacon
Champinjonomelett
Jansonsfrestelse
Potatisgratäng
Citronrostade rotsaker
Västerbottenpaj
Klyftpotatis
Kryddig lammgryta med vita bönor
Krämig räksoppa med chili & lime

Ostbricka

Getost, brieost, gorgonzola
Marmelad, kex och valnöter

Dessert buffé

Fransk chokladtårta
Drömmar
Crème brulée
Rabarberpaj med kardemummasmulor
Äppelpaj
Nöt- & kolapaj
Chokladmousse
Morotskaka
Vaniljsås
Brownie
Påsktårta med vit choklad & lemon curd
Fruksallad
Marängsviss
Kaffe & te