



Trancheringskväll

Välkomstdrink & snacks – *ett glas mousserande vin alt. alkoholfritt*

Vårdshusets surdegsbröd, filmjölkslimpa, lagrad ost & vispat smör samt
tapenade

Marinerade cocktailtomater & mozzarella m. färsk basilika

Örtsallad med primörer & citrusvinaigrette

Marinerad fårost

Fransk potatissallad

Kryddbakad helgrillad oxfilé

Lammstek med rosmarin, timjan, vitlök & citron

Vedugns bakad laxsida med ingefära, chili, vitlök & koriander

Grillat marinerad majskycklingbröst

Salsiccia

Kryddiga Veganska kikärtsbiffar

Potatisgratäng

Marinerade Kalamata oliver

Grillade Argentinska jätte röd räkor

Rostad sötpotatis

Lätthalstrad tonfisk

Fyra såser: Bearnaise, Bourbon-BBQ & varm provencalesås, samt mojo rojo

2 glas hustes vin/2 öl alt. alkoholfritt

Frasig Äppelkaka med vaniljsås

Kaffe/te & 4 cl avec

Pris 795:-/person (endast mat 595:-/person). I priset ingår tillgång till privat grill med egen
kock i två timmar. Minimum antal för buffé är 30 personer.