



Trancheringskväll 2019

Välkomstdrink & snacks – ett glas mousserande vin alt. alkoholfritt

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

Marinerade cocktailtomater & mozzarella m. färsk basilika

Örtsallad med primörer & citrusvinaigrette

Marinerad fårost

Fransk potatissallad

Kryddbakad helgrillad oxfile

Lammstek med rosmarin, timjan, vitlök & citron

Vedugnsbakad laxsida med ingefära, chili, vitlök & koriander

Grillade marinerade majs kycklingbröst

Salsiccia

Kryddiga Veganska kikärtsbiffar

Krämig potatisgratäng

Marinerade Kalamata oliver

Grillade Argentinska jätterödräkor

Rostad sötpotatis

Lätthalstrad tonfisk

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

2 glas vin/2 öl alt. alkoholfritt

Frasig Äppelkaka med vaniljsås

Kaffe/te

4 cl avec

795: -/person (alkoholfritt 695:-). Tillgång till privat grill med egen kock i två timmar.

Minimum antal för buffé är 30 personer.

Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten och laktosfria.