



Trancheringskväll 2019

Ett glas mousserande vin alt. alkoholfritt

Oliver & Vårdshusets nötter

Marinerade cocktailtomater med mozzarella & färsk basilika

Krämig avokado- och bönsallad

Rosmarin- och vitlöksmarinerade Kalamata- & Mammotholiver

Primörsallad med citrusvinägrett

Grön sparris med hyvlad rädisa, vårlök & parmesan

Örtmarinerad fårost med picklad vattenmelon

Krämig potatissallad med syrad rödlök

Grillade marinerade grönsaker (paprika, rödlök, zucchini)

Vitlöksstekta champinjoner

Kryddiga kikärtsbiffar och hummus

Rostad sötpotatis från vedugnen

Potatisgratäng

Grillade Argentinska rödräkor

Lättgrillad tonfisk med misomajonnäs

Vedugnsbakad laxsida med chili, ingefära, & koriander

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



Trancheringskväll 2019 (forts.)

Kryddbakad helgrillad oxfile

Timjan- & rödvinsmarinerad lammrostbiff

Cajunkryddad kycklinglårfile

Chorizo

Bearnaise, BBQ-sås, Chimichurri & Provencalesås

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

2 glas vin/2 öl alt. alkoholfritt

Frasig Äppelkaka med vaniljsås

Fransk chokladtårta med lättvispad grädde & bärkompott

Kaffe/Te

4 cl avec alt kvällens drink

Antal för buffé är 30-160 gäster. 795: -/person (alkoholfritt 695:-).

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