



Trancheringskväll 2019

*Ett glas mousserande vin
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.