

Tegnér's Matsalars vinterbuffé

RÖKT LAX – med fänkål, gräslök och schalottenlök
TUPPKORV FRÅN TOCKAFARMEN – med het chili, rostad paprika och kummin
KARRÉ – med rödkål, äpple och Viktoriaplommon
RÄKOR – med conchiglie, tomat, saffran och peccorino
SVAMP - med sesam, japansk soya, risvinäger och ingefära
MORÖTTER – med rostad mandelvinaigrette och dill
PAJ – med Västerbottenost, lök och smörgåskrasse
FLANKSTEK – med färsk tomat, dijoncrème, pepparrot och vitlökskrutonger
POTATIS – med citron, lime och örtskott
FÄRSKOSTCRÈME – med rödlök och koriander
HEMBAKAT SURDEGSBRÖD

BLÅBÄRSTÅRTA – med marinerad frukt

Buffépris: 250:- Fullservicepris: 345:-

Tegnér's Matsalars stora vinterbuffé

RÖKT LAX – med fänkål, gräslök och schalottenlök
TUPPKORV FRÅN TOCKAFARMEN – med het chili, rostad paprika och kummin
KARRÉ – med rödkål, äpple och Viktoriaplommon
RÄKOR – med conchiglie, tomat, saffran och peccorino
SVAMP - med sesam, japansk soya, risvinäger och ingefära
MORÖTTER – med rostad mandelvinaigrette och dill
PAJ – med Västerbottenost, lök och smörgåskrasse
PANZELLA – med mögelost, honung, aprikos och nötter
PATÉ – med oliver, syrad rödlök, grönpeppar och dragon
OSTAR – två goda ur Osthusets sortiment
FLANKSTEK – med färsk tomat, dijoncrème, pepparrot och vitlökskrutonger
POTATIS – med citron, lime och örtskott
FÄRSKOSTCRÈME – med rödlök och koriander
HEMBAKAT SURDEGSBRÖD

BLÅBÄRSTÅRTA – med marinerad frukt

Buffépris: 295:- Fullservicepris: 390:-

Mingelbuffé

(lämplig för mottagning där inte full mättnadskänsla krävs)

Bakat oxinnanlår med syltad rödlök
Lammkorv med inlagd aubergine
Körsbärstomat med salladslök och bladpersilja
Marinerade och rostade primörer
Haricots verts med sardeller
Kallrökt lax med senap, dill och lök
Ugnsbakad rostad potatis med nötter och örter
Balsamicomarinerad Parmesanost
Oliver
Hembakat surdegsbröd

Buffépris: 195:- Fullservicepris: 290:-

Vegetarisk buffé

ROMANSALLAT – med quorn, ägg och syltad smålök
HEMLAGAD PIROG – fylld med fetaost, potatis och soltorkad tomat
CHARITASTOMATER – med mango och rödlök
MOZZARELLASALLAD - med tomater, oliver och basilika
SVAMP - med sesam, japansk soya, risvinäger och ingefära
MORÖTTER – med rostad mandelvinaigrette och dill
PAJ – med Västerbottenost, lök och smörgåskrasse
BÖNOR – med salladslök, bourbon och råsocker
POTATIS – med citron, lime, rädisor och örtskott
FÄRSKOSTCRÈME – med rödlök och koriander
TZATZIKI
HEMBAKAT SURDEGSBRÖD

BLÅBÄRSTÅRTA – med marinerad frukt

Buffépris: 240:- Fullservicepris: 335:-

* "Fullservicepris" anger priset för maten inklusive glas, porslin och linne (i normal omfattning till bords), samt serveringspersonal i sju timmar, inklusive uppdukning och efterarbete (12 % moms ingår i priset). Tiden som ingår medger cirka tre timmar till bords.

Hyra av glas tillkommer med 5:- per glas om inte drycker beställs genom oss.

Vid buffébeställningar räknar vi med 30-35 gäster per servitör. Behövs serveringspersonal längre än den tid som finns inräknad i angivet "Fullservicepris" tillkommer 280:- per arbetstimme inkl. 12 % moms.

* "Buffépris" anger priset för endast maten som catering (12 % moms ingår i priset).

* Kostnad för utkörning/leverans tillkommer. Vid beställning över 200 kuvert sänker vi priset med 10:- per kuvert för det överskjutande antalet.

* Vi skriver gärna en unik offert för ditt arrangemang! Vill du ha förslag på andra bufféer än de du finner här, t.ex. med något tema (geografiskt eller annat) som grund, så kommer vi gärna med förslag.

MINIMI-ANTAL VID BESTÄLLNING AV BUFFÉER = 40 PERSONER!