



**Vårbuffé 2022 475:-pp från 2 mars tom 28 maj**

Sallad på Sparris med Pesto Rosso  
Havsröra Wasabi (kräft- & räkstjärtar)  
Örtfylld kycklingballoutine toppad med färskost på sotad vårlöksbädd  
Lättrökt rödingfilé med picklad fänkål  
Krämig Lök & ingefärssill  
Sparrispannacotta med västerbottenflarn & picklad rädisa/rödlök  
Parmesanemulsion  
Frittata med bakade körsbärstomater & fetaost  
Kryddig Potatissallad med dill, pepparrot & vårlök  
Ostfat med confiture  
Surdegsbröd & Smör



**Fyrisbuffé 2022 339 kr/person**

Örtbakad laxfilé med citron  
Biffrad, brynt och bakad i ugn med vitlök, timjan och balsamvinäger,  
-skuren och upplagd på fat med grillade tomater, sojabönor och ripplad rapsbéarnaise  
Quiche på broccoli och blåmögelost Bleu d'Auvergne  
Sauce verte  
Sallad på potatis med basilika och kapris, rödlök och sockerärter  
Blandad sallad med äppelcidervinaigrette  
Smör och bröd



**Skärgårdsbuffé 2022 395 kr/person**

Hambergs skagenröra med sikrom  
Caesarkyckling med Romansallad, krutonger  
Matjessillröra på kavring med kokt ägg, gräslök och picklad rödlök  
Örtagårdssås  
Varmrökt laxfilé från Bönan  
Bakade grönsaker efter säsong, med citronette och rostade frön  
Västerbottenquiche  
Potatissallad med pepparrotscrème och purjolök  
Surdegsbröd & smör



**Medelhavsbuffé 2022 495 kr/person**

Räkor i Rouille med sallad Gazpacho och krutonger  
Charkuterifat med cornichons, kapris och rödlök  
Carpaccio på lenrimmad lax med olivolja och lime  
Gremolatastekt lammrostbiff med ruccola  
Provençalsk sallad på färsk stekt vitlöksconfiterad tonfisk  
Tabbouleh: Bulgursallad med persilja, tomat, rödlök, citron, vitlök, spiskummin, chili, mynta  
Sallad Caprese: Mozzarella, tomat, basilika, vitlök, olivolja, rapsolja, vinäger  
Hoummus  
Tzatziki  
Surdegsbröd & smör



**Lyxbuffé 2022 795kr/person**

Skaldjursfat: Halv hummer, räkor, Moules marinière

Helstekt oxfile med örter och vitlök-balsamicoglaze

Carpaccio på lenrimmad lax med lime och rapsolja

Grillad pilgrimsmussla med syrlig sallad, hummerkaramell och citrusdressing

Västerbottenquiche

Sallad på brytböner, betor och Parmesan med rostade pinjefrön

Aïoli

Citrusmajonnäs

Surdegsbröd & smör



**Sommarbuffé 2022 475:-pp från 30 maj-3 sept**

Melonsallad smaksatt med Granatäpple och fårost på ruccolabädd med Balsamico

Hamburgs Skagenröra med Sikrom & dill

Pestoslungad lammrostbiff på salladsbädd

Fläderinkokt Lax med Gröna Ärtor & Schalotten Vinägrett

Ramslöksemulsion

Västerbotten & Sparris Quiche

Fröknäcke med Färskost på Rostad Lök

Sallad på Färskpotatis, Sparris & Örtvinägrett

Ostfat med confiture

Surdegsbröd & Smör



***Att köpa till:***

**45 kr/pp Ostfat med confiture**

Urval av de 5 ostfamiljerna från vår egen ostdisk

**10 kr/pp Husåbröd**

Gårdsproducerat jämtländskt spisbröd

**35 kr/pp Frukttfat**

Rikt dignande fat med olika frukter, skurna och hela