



# Bufféer

## Buffé A

Stenugnsbakat bröd  
Grillad marinerad kycklinginnerfilé (v/k )  
Matig primörsallad med syrad rödlök och örter  
Västerbottenpaj (v/k)  
Ramslökscrème  
193 kr

## Buffé B

Stenugnsbakat bröd med örtfärskost  
Långbakad fläksida med rökig chili glaze (v)  
Gräddig rotfruktsgratäng (v)  
Liten sotad lax i kopp  
Jungfrusallad  
206 kr

## Buffé C

Stenugnsbakat bröd med färskost  
Kall inkokt lax  
Dill och citruscrème  
Hembakade matmuffins med grönsaker, basilika, parmesan och bacon  
Färskpotatissallad på säsongens grönsaker  
Plocksallad med syrad purjo  
208 kr



### **Buffé D**

Nybakat surdegsbröd med örtfärskost  
Tunt skivad marinerad chuck roll (v/lj)  
Grillad kycklingfilé med örter (v/k)  
Citrusmarinerade betor med pumpafrön och ruccola  
Basilikamarinerade oliver och kapris  
Rotfrukt och potatisterrin (v)  
Chipotlemajo  
218 kr

### **Buffé E**

Ciabatta med vitlöks färskost  
Citron- och örtgrillad kycklinglårfile (v/k)  
3 sorters italienska charkuterier  
Italiens "Frittata" med stekta grönsaker, lök, potatis och örter (v/k)  
2 sorters marinerade oliver  
Napolitan sallad med parmesan, långbakade tomater och balsamico  
Parmesan crème  
253 kr

### **Buffé F**

Stenugnsbakad baguette med citrusfärskost  
Sotad lättgravad lax  
Fänkålsallad med syrad gurka smaksatt med apelsin och örter  
Spenat- och tallegiopaj  
Ramlöks crème  
Färskpotatissallad med purjo och kapris  
Napolitansk sallad med säsongens grönsaker och citrusvinigrette  
248 kr



### **Buffé G**

Nybakat surdegsbröd med basilikafärskost  
Fikonglaserad tunt skivad kalvrostbiff (v/k)  
Ugnsbakad kycklinglårfile med örter och citrus (v/k)  
Säsongens primörsallad med sojabönor och champagnevinäger  
Turkisk yoghurt smaksatt med citron och örter  
Kantarellpaj med karamelliserad lök (v/k)  
Västerbottencreme  
272 kr

### **Buffé H**

#### ***Tema Rock***

Surdegsbröd med hummus  
Basilikabakad kycklinglårfile med grillad citron (v/k)  
Tunt skivad gödkalv marinerad med chili och citrus glaze (v/k)  
Pulled pork burger med syrad rödlök och dijoncreme  
Soltorkad tomatpesto smaksatt med västerbottenost  
Rostade rotfrukter med bakad rödlök (v/k)  
Plocksallad toppad med parmesan och örtolja  
Brie och getost, färska druvor, kockens val av marmelad  
314 kr

### **Buffé I**

#### ***Tema AW***

Nybakat surdegsbröd med färskost  
Cajunsteckt kycklinginnerfile (v/k)  
Långbakad BBQ baby back ribs (v)  
Pulled pork burger med syrad rödlök och dijoncreme  
Chili Marinerade mammut oliver  
Rostad majsröra med cheddar  
Grekiskyoghurt med mynta och citron  
Bönsallad med citron, örter och tomat  
Rostad sötpotatissallad med bakad rödlök  
303 kr



### **Buffé J**

Nybakat bröd med färskost

Långbakad gödkalv, marinerad med kryddor och honung (v/k)

Helbakad rotselleri med citrusvinegrette (v/k)

Pesto på basilika, västerbottenost och rostade solrosfrön

Tre sorters charkuterier

Bakad falafel med örter

Mild Grekisk yoghurt med gräslök

Potatissallad med ruccola, fetaost och lång bakade tomater

Sallad på bondbönor, linser, citrus och salladslök

314 kr

### **Buffé K**

Stenugnsbakat bröd med färskost

Glaserad tunt skivad lammrostbiff med rosmarin och vitlök(v/k)

Marinerad kycklinglårfile med chili och citrus (v/k)

Varmrökt lax med sotad citron

Gräddig potatis och rostad vitlöksgratäng (v)

Primörsallad på säsongens grönsaker och örter

Spenat och fetaostpaj (v/k)

Rödlökschutney

Rostad pumpasallad med ruccola, krutonger och balsamico

Basilikacrème

292 kr



### **Buffé L**

Mörkt bröd med örtfärskost

Majskycklinglårfile med chimichurri (k/v)

Tunt skivad rosastekt kalvrostbiff med bbq (v/k)

Het chorizo

Haricots verts och bondbönsallad med parmesan och bakade tomater

Färskpotatissallad med fänkål, salladslök och söt/stark senap

Hummus på stora vita bönor

Rostad paprika och Ancho chilicrème

Tomat och fetaostsallad med oliver och basilika

306 kr

### **Buffé M**

Två sorters nybakat bröd med färskost

Lågtempad Angusbiff med örter och vitlök

Rödvinssky smaksatt med madeira (v)

Grillad lättgravad lax med citron och dill

Västerbottenpaj

Fänkålssallad med gurka, dill & champagnevinäger

Tzatziki

Primörsallad på potatis och säsongens grönsaker picklad lök

3 sorters ost med frukt och päron samt valnötsmarmelad

319 kr





### **Buffé N**

Två sorters stenugnsbakad baguette

Hummus

Lågtempad lammrostbiff med vitlök och örter (v/k)

Tabbouleh med tomat, persilja och citron

Kycklinginnerfilé med koriander och vitlök (v/k)

Citrusmarinerad lax sotad

Warak inab – citrusmarinerade vinbladsdolmar

Sallad med grillade grönsaker, spiskummin och oliver

Cayennes falafel (v/k)

Fetaostsallad med örter och linser

Syrlig yoghurt med mynta

325 kr

### **Buffé O**

Två sorters nybakt bröd med färskost

Tapenade

Rosastekt marinerad kalvrostbiff med kapris, tomat och olivolja (v/k)

Citron och rökt paprika rostade kyckling drumsticks (v/k)

Sotad Haricots Verts med plocksallad, parmesan, syrad rödlök och basilika

Kallskuret: lufttorkad skinka, två sorters salami

Tomat och mozzarella med basilika och rödlök

”Caponata” från Sicilien, auberginröra med selleri, persilja och vitlök

Lök och paprikapaj toppad med parmesanfärskost

Rostad zucchini med getost och ruccola

325 kr



## **Buffé P**

### ***Chili tema***

Surdegsgalette med chiliolja och havssalt

Färskost med rökt chili och örter

Citron och örtdagad kycklinglårfile samt färsk sotad chili (v/k)

Tunt skivad gödkalv med en rökgig chipotle, citrus, rostad vitlöksglaze(v/k)

Ceviche i kopp på lax och räkor med Jamaican Bell chili, lime och koriander

Sallad på rucola, örtpotatis, Piccadilly tomat, mukimamebönor,  
basilika, och chiliflakes från Indien

Vattenmelonsallad med fetaost, hetta från Hot Lemon chili, lime,  
koriander och sticklök

Turkisk yoghurt med citron och mynta

Brie Dux Meaux med frukt och marmelad

325 kr

## **Buffé Q**

Två sorters baguette med örtfärskost

Coleslaw med äpple och chili

Rosastekt hängmörad Angusbiff (v/k)

Pulled pork wrap med romansallad och inlagd lök

Rostad majsröra med chili och cheddarost

Caesarsallad med Cajunsteckt kycklinglårfile, vitlökskrutonger  
och parmesan Caesardressing

Ugnsbakade tomater, bönor och rostad feta ost marinerade med örter

Sötpotatissallad med bakad rödlök

BBQ-sås

Ört och gräslökscreme

336 kr



## **Buffé R**

### ***Libanesisk***

Libabröd med hummus

Tabbouleh med tomat, persilja och citron och israelisk pärlcouscous

Vattenmelon sallad med grillad citron sticklök och rostade pumpafrön

Kycklinglårfile med koriander och vitlök (v)

Vitlök o spiskummin marinerad lamrostbiff(v)

Filodegsknyten med fetaost

Sallad på grillade grönsaker, spiskummin, oliver och granatäpplen

Cayennes örtmarinerade falafel med sumak (v)

Syrlig yoghurt med mynta

Baba ganoush

352 kr

## **Buffé S**

### ***Vegan***

Mörkt surdegs bröd

Hummus

Örtbakade falafel

Helbakad rotselleri med citrus

Sallad på böner, linser och syrad rödlök

Sallad på grillade grönsaker, spiskummin, oliver och granatäpple

Blandade betor med apelsin, rucola och rostade solrosfrön

Vegan slaw med rostade korianderfrön

182 kr





## **Buffé T**

### *Vegan*

Mörkt surdegsbröd

Rödbetshummus

Marinerad sotad tofu

Falafel med balsamico och örter

Het Ajvar

Potatis och primörsallad med bakad rödlök, qinoa och sojaböner

Plocksallad med örter och basilika

Bönsallad med syrad rödlök, linser och örter

215 kr

## **Buffé U**

### *Vegetarisk*

Surdegsbaguetter med örtfärskost

Betsallad med fetaost och örter

Örtrostad färskpotatisallad med bakad rödlök och äpplen

Majs och bön biffar (v)

Marinerade sojaböner med syrad rödlök och parmesan

Tzatziki på morot och gurka

Plocksallad med sotade haricots verts och örter

Marinerade oliver och kapris

242 kr

## **Alla priser är exkl. moms**

Serveras: (v/k) varm eller kall efter önskemål, (v) varm, (lj) ljummen