

# Catering

Vi levererar den mat och upplevelse som ni vill att vi ska leverera. Nedan finner ni förslag som kan fungera som inspiration och som grund för er.

## Buffé

### DANIELS BUFFÉ

410:- per person, inkl. moms.

- Rökt röding
- Gravad reninnanlår
- Pesto bakad kycklinglårfile
- Apelsin och dill gravad regnbåge
- Grankott och senaps dressad potatissallad
- Rödkål och rödbetscoleslaw
- Karamelliserad lök och spenat paj
- Tunnbröd och surdegsbröd
- Messmör och vispat lingon smör
- 3 sorters ost
- Choklad och hjortron tosca med lättvispad grädde

### JUL INSPIRERAD BUFFÉ

435:- per person, inkl. moms.

- 3 sorters sill
- Gravad regnbåge med hovmästarsås
- Inkokt lax med dillkräm
- 3 sorters norrländskt kallskuret
- Granskott och senaps griljerad skinka
- Hjortkorv
- Älgköttbullar
- Janssons frestelse
- Stuvad Rödkålsallad
- Västerbottenpaj med gräddfils slungade primörer
- Ostkaka med hjortron och grädde
- Mandelmussla med lingonkräm
- Hjortronkola



# Catering

## 3-rätters

### 3 RÄTTERS MENY

Pris 3-rätters, 575:- per person, inkl. moms.

#### FÖRRÄTT

- Rökt röding med brynt smör kräm, inkokta apelsiner, brioche och senapsslungade örter (135:-)

#### VARMRÄTT

- Oxkind med rostad palsternackspure rödkål, äppelchutney, stjärnanissky och friterad grönkål (285:-)

#### DESSERT

- Vanilj och lakrits cheesecake med hjortronkräm och myltade hjortron (135:-)

### 3 RÄTTERS MENY

Pris 3-rätters, 545:- per person, inkl. moms.

#### FÖRRÄTT

- Rentartar med västerbottenkräm, forellrom, friterad mandelpotatis och bakad äggula (135:-)

#### VARMRÄTT

- Hasselnötspesto bakad regnbåge med gräddstuvad kål, forellrom, Sandefjord sås och riven västerbottenost (275:-)

#### DESSERT

- Creme Barcelona med inkokta blåbär rostad vitchoklad (115:-)

Snittar kan beställas efter önskemål och säsong

Alla snittar serveras på vårt egna tunnbröd samt kavring

27 kr per snitt

