

Hågelbyhus

Färdigkomponerade bufféförslag:

Buffé 1 150kr

Ägghalva med svart kaviar
Räk- och Krabbspaté med Saffransås
Varmrökt Rosépepparlax med sås Verte
Mangomarinerat Kycklingbröst Mango Chutney
Honungsmelon med Bayonneskinka
Potatissallad
Melon- och Ananassallad

Önskas smör och bröd tillkommer 12kr.

Buffé 2 185kr

Ägghalva med Rhode Island och Räkor
Färskrökt Lax med Pepparrotsgrädde
Räk- och Krabbspaté med Saffransås
Jordnötsmarinerat Kycklingbröst med Jordnötssås
Galiamelon med Parmaskinka
Marinerad Bifftrad med Husets Kryddsås
Melon- och Ananassallad
Potatissallad
Tomatsallad

Önskas smör och bröd tillkommer 12kr.

Buffé 3 250kr

Ägghalva med Rhode Island och Räkor
Laxrulad med Saffransås
Koriandergravad Fjordlax med Honungssås
Färskrökt Lax med Pepparrotsgrädde
Skaldjurspaté med romsås
Rådjurspaté med Apelsinsås
Mangomarinerat Kycklingbröst med Mango Chutney
Cognac- och Örtgravad Oxfilé med Husets Kryddsås
Honungsmelon med Bayonneskinka
Papaya- och Äppelsallad
Potatissallad
Tomatsallad

Önskas smör och bröd tillkommer 12kr.

Priserna är angivna exklusive cateringmoms 12%.

Hågelbyhus

BUFFÉFÖRSLAG

SILL OCH STRÖMMING

Inlagd Sill	9:-
Matjesfilé med Gräddfil och Lök	12:-
Senapsgravad Strömming	8:-
Vitlöksgravad Strömming	8:-
Sherrygravad Strömming	8:-
Kraftströmmingsrulad	8:-
Curry- och Picklesströmmingsrulad	8:-
Tomat- och Lökströmmingsrulad	8:-
Lök- och Kaviarströmmingsrulad	8:-
Räk- och Vitlöksströmmingsrulad	8:-
Ansjovisströmmingsrulad	8:-

ÄGGHALVOR med

Majonnäs och Räkor	14:-
Rhode Islandsås och Räkor	14:-
Svart Kaviar	12:-
Smörgåskaviar och Rödlök	12:-

LAX

Laxmousse på Kavring med Forellrom	17:-
Gravad Lax med Hovmästarsås	20:-
Koriandergravad Fjordlax med Honungsås	20:-
Lime- och Myntagravad Lax med Paprika crème fraiche	20:-
Färskrökt Lax med Pepparrotsgrädde	20:-
Varmrökt Lax med Dillmajonnäs	20:-
Varmrökt Rosépepparlax med sås Verte	20:-

PATÉER

Räk- och Krabbpaté med Saffransås	16:-
Laxpaté med Romsås	16:-
Rådjurspaté med Apelsinsås	16:-

FÅGEL

Mangomarinerat Kycklingbröst med Mango Chutney	18:-
Jordnötsmarinerat Kycklingbröst med Jordnötssås	18:-
Kryddade Kycklingspett med Currydressing	22:-
Rökt Kalkonbröst med Mimosasallad	18:-

KÖTT

Honungsmelon med Bayonneskinka	15:-
Galiamelon med Parmaskinka	16:-
Oxpastrami med Gurksallad	15:-
Rostbiff med Pickles och rostad Lök	18:-
Cognac- och Örtgravad Oxfilé med Husets Kryddsås	20:-
Marinerad Biffrad med Husets Kryddsås	18:-
Rensteksmousse med Gräslök på Kavring	15:-
Curryköttbullar, 1 st.	3:-

KORV, PASTEJ

Munsökorv	3:-
Tryfferad Leverpastej	3:-

SALLAD

Papaya- och Äppelsallad	20:-
Melon- och Ananassallad	20:-
Dinkelsallad	16:-
Grönsallad	12:-
Tomatsallad	12:-

POTATIS

Potatissallad	14:-
Potatissallad, klar	14:-
Potatisgratäng, varm	17:-
Kokt potatis, varm 1 st	2:-

BRÖD OCH OST

Smör och Bröd (Kuvertbröd samt hårt bröd)	9:-
Brieost med kex, Paprika och Oliver	25:-
Hårdost, mild alternativt stark	4:-

VARMT

Janssons Frestelse	15:-
Köttbullar 1st	3:-
Prinskorv 1st	4:-

DESSERTER

Kladdig Chokladkaka med Vispgrädde	½ 18:-	28:-
Chokladmousse med Vispgrädde		19:-
Färsk Fruksallad med Likörgrädde		23:-

Priserna ovan är styckepriser,
ring så hjälper vi er att hitta rätt i antal och pris
Har Ni något annat som Ni önskar ha med så säg gärna till
så ger vi Er ett prisförslag.