

INNEHÅLLS- FÖRTECKNING

4. ARRANGEMANG/FESTLOKALER
5. MATLAGNINGSKVÄLL
6. FRUKOST
7. SMÖRGÅSAR
8. SALLADER
9. PAJER
10. COCKTAILTILLTUGG & TAPAS
11. FÖRRÄTTER
12. FISK
13. KÖTT/VILT
14. TILL MATEN/DESSERTER
15. VEGETARISK
16. BRÖLLOP
17. BRÖLLOP
18. PORTIONSTALLRIKAR
19. COCKTAIL-PLÖCKBUFFÉER
20. BUFFÉER
21. BUFFÉER
22. TEMABUFFÉER
23. TEMABUFFÉER
24. BUFFÉMENY
25. BUFFÉMENY
26. BESTÄLLNINGAR



FRUKOST



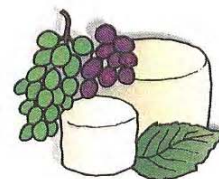
Kaffe eller te,
socker, mjölk,
skink- och ostfralla.
35:-

Kaffe eller te,
socker, mjölk,
apelsinjuice,
skink- och ostfralla.
40:-

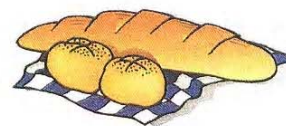
Kaffe eller te,
socker, mjölk,
apelsinjuice,
nykokta ägg,
apelsinmarmelad,
ost, skinka
och nybakat bröd.
65:-

FRUKOSTBUFFÉ
Kaffe eller te, socker, mjölk,
apelsinjuice, nykokta ägg,
prinskorv, ägggröra,
fruktyoghurt,
tre sorters pålägg,
grönsaker och
nybakat bröd.
75:-

HÄLSOFRUKOST
Kaffe eller te, socker,
mjölk, apelsinjuice,
Danskt fullkornsbröd,
valnötsbröd,
hemlagad bäryoghurt,
smoothie, müsli,
färsk fruktsallad, ädelskinka,
färskost och grönsaksfat.
105:-



FRUKOSTTILLÄGG
Nykokt ägg 8:-
Fruktyoghurt 15:-
Fil och flingor 20:-
Färsk frukt 15:-
Marmelad 10:-
Croissant 20:-
Varm choklad 20:-
Färsk Fruktsallad 30:-
Smoothie 30:-



FRALLOR

Ostfralla med sallad
och grönsaker.
18:-

Ost- och skinkfralla med sallad
och grönsaker.
20:-

Fralla med leverpastej, saltgurka,
sallad och grönsaker.
27:-

RÖKT LAX
Philadelphiaost,
sallad och tomat.
45:-

BAGELS
LÄTTRÖKT KALKONBRÖST
Philadelphiaost, vattenkrasse
och paprika.
40:-

VEGETARISK
Philadelphiaost, ruccola,
soltorkade tomater och solrosskott
40:-

LUNCHSMÖRGÅSAR

PANINI, CHIABATTA, BAGUETTER ELLER RÅGRAGUETTER

Rökt lax, Philadelphiaost och färskrivn pepparot 65:- • Parmaskinka, mozzarella, pesto och ruccolasallad 65:-
Skagenröra 60:- • Ugnstekt thaikyckling 60:- • Kycklingröra 55:- • Kalkon, örtfärskost och grönsaker 60:-
Brie, salami och druvor 55:- • Ost & skinka 55:-

LANDGÅNGAR

MÖRKT ELLER LJUST BRÖD. VÄLI SJÄLV

LANDGÅNG ETT
avad fjordlax med citron och dill.
Ägg med räkor.
Lantpaté med cornichons.
Rostbiff och potatissallad.
75:-

LANDGÅNG TVÅ
Lufttorkad Parmaskinka.
Kalkonbröst och färskostcrème.
Varmrökt laxröra med dill och citron.
Räk- och avocadosallad.
Cambozola och druvor.
85:-

LANDGÅNG DE LUXE
Kallrökt fjordlax.
Avocado med Skagenröra.
Ägghalva med löjrom.
Skaldjurspaté med örtagårdssås.
Dessertost, kex och druvor.
89:-

WRAPS

VALI PÅ SPENAT, CHILI ELLER MAJSTORTILLAS

VEGETARISK
bergssallad, avocado, oliver, sol-
torkade tomater och grönsaker.
60:-

ASIATISK KYCKLING
Asiatisk kyckling, ris, isbergssallad,
tomat, gurka och wokade grönsaker.
65:-

MEXIKANSK KÖTTFÄRS
Tacofräst köttfärs, majs, lök,
paprika, tomat och isbergssallad.
65:-

SMÖRGÅSTÅRTOR

KÖTT
skinka, pepparrot, ädelost, leverpastej och bostongurka.
65:-

SKALDJUR & LAX
Skagenröra, rökt lax, avocado, ägg och kaviar.
65:-



SALLADER

SALLAD, TOMAT, GURKA OCH PAPRIKA
INGÅR I SAMTLIGA SALLADER

GREKISK FÄROSTSALLAD
Fetaost, kalamataoliver och rödlök.
75:-

KRAMIG PASTASALLAD
Fjärilspasta med crème fraiche,
färska örter, salami
och cocktailtomater.
75:-

ITALIENSK PARMASALLAD
Lufttorkad Parmaskinka,
kalamataoliver, soltorkade tomater,
mozzarella och ruccola.
90:-

OST- & SKINKSALLAD
Rökt ädelskinka, ost,
rädisor samt färsk spenat.
55:-

THAILÄNSK
KYCKLINGSALLAD
med sweet chili,
minimajs och solrosskott.
79:-

CEASARSALLAD MED
GRILLAD KYCKLINGFILE
Grillad kycklingfile, romansallad,
färsk parmesan, brödkrutonger
och Ceasardressing.
95:-

ROSTBIFFSALLAD
Sylltök, ädelost, pickles,
äpple och rostad lök.
79:-

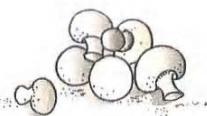
PASTASALLAD HAVET
Räkor, färsk spenat, lime,
sparris, pasta och gröna oliver.
79:-

RÅKSALLAD
Räkor, ärter,
sparris och ägg.
79:-

ORIENTALISK SALLAD
Stekt kycklingfile, couscous,
oliver, färsk bladspenat
och rostade grönsaker.
79:-

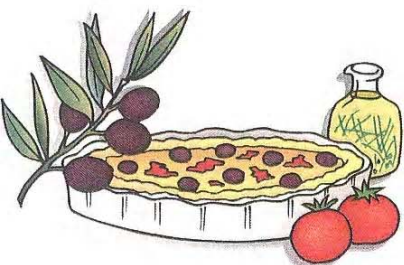
BIFF- & NUDELSALLAD
Marinerad biff, sesamfrön,
purjolök, vattenkastanjer, wokade
nudlar och grönsaker.
79:-

SKALDJURSSALLAD
Räkor, kräftor,
sparris, ägg, avocado
och champinjoner.
79:-



VÅRA
DRESSINGAR

Thai chili
Örtagård
Rhode Island
Blue cheese
Lime- & vitlök,
Balsamico-
vinaigrette.



P A J E R

EN STOR PAJ FÖR FYRA PERSONER.
58:-/PERSON

Kronillsdoftande kräftpaj med grevöst.

Västerbotten- och skogssvampspaj.

Italiensk paj med skinka, mozzarella, oliver och tomat.

Saffransdoftande skaldjurspaj med dill.

Kryddig mexikansk köttfärs-paj.

Norrländsk paj med rökt renstek, kantareller och brännvinsost.

Basilikadoftande mozzarella- och Parmaskinkpaj.

Fransk ost- och skinkpaj med kvisttomater och dragon.

Vegetarisk paj med saltorkade tomat, oliver, zucchini, rostade pinjenötter och ruccola.

Rökt lax- och spenatpaj smaksatt med pepparrot och dill.

Grönsakspaj med färsk spenat, fetaost och oliver.

TILL PAJERNA SERVERAS
GRÖNSALLAD OCH VALFRI DRESSING.



T I L L T U G G & T A P A S

TILLTUGG

Jordnötter. 20:-

Chips. 20:-

Chilinötter. 20:-

Gratinerade pestosnitter.
25:-

Baconlindade grissinipinnar.
25:-

Två chokladdoppade jordgubbar.
30:-

Minipizzor med salami,
tomat, mozzarella.
30:-

Smördegsknyten fyllda
med färskost och lax.
30:-

Tre vegetariska vårrullar
med thaichildip.
40:-

Parmalindad parmesanost.
40:-

Parmaskinka fylld med crème
på saltorkade tomat.
40:-

TAPAS

Smördegssinbakad oliv
och fetaost. 30:-

Tsatziki och lantbröd. 30:-

Bruschetta med tapenade. 35:-

Bruschetta med tomat,
vitlök och basilika. 30:-

Grillade, marinerade
grönsaker. 35:-

Gurkstavar med
chèvreostdip. 35:-

Vitlöksmarinerade jumbooliver.
Serveras i litet glas. 40:-

Chili-marinerad kyckling-
klubba. 40:-

Grillad chorizo på pinne. 40:-

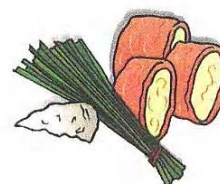
Minipaj med räkor och
lime. 40:-

Saltbakade minipotatisar
med mojo rojo. 50:-

Tartar på färsk tonfisk och lime
serveras på rostad baguette. 55:-

Ceasarsallad med hyvlad
parmesan, serveras i litet glas.
55:-

Skaldjursallad serveras i egen skål.
55:-



SNITTAR & CANAPÉER 29:-/ST
(välj på vitt eller mörkt bröd)

Nordens kräfts-kagen.

Skagenröra och dill.

Chèvre-mousse med rostade valnötter.

Rökt rensteksröra med pepparrot.

Räkor med dill och citron.

Laxmousse med dill och citron.

Rökt lax med pepparrotscrème.

Kalix-löjrom med finhackad lök.

Brieost med druvor.

Cambozola med paprika.

Parmaskinka med crème
på saltorkade tomat.

COCKTAILSPETT 29:-/ST

Amerikanskt kycklingspett
med barbecuesås.

Kyckling med sataysås.

Lammfärs-spett med tsatziki.

Scampispett med lime-
och vitlöksdip.

Örtfräst tigerräka med aioli.

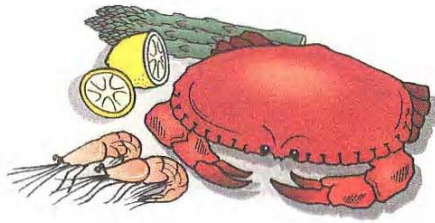
Parmaskinka, melon och
saltorkade tomat.

Chorizo och oliv.

Sesamfröpanerat laxspett
med soya- och chilidip.

Exotiskt fruktspett
med färsk ananas, kiwi
och jordgubbar.

FÖRRÄTTER



Färskostfylld kycklingrulle, serveras på ekbladssalladsbädd samt basilikaolja och krutonger.

89,-

Toast Skagen: Stekt brödskiva med räkor, majonäs, dill och toppad med löjrom.

75,-

Tapas variados: Guaccemole, marinerade oliver, lime- och chiliräkor, grillad zucchini och vitlökschampinjoner serveras i krus. Till detta serveras bröd.

75,-

Skärgårdstallrik: Löjromscanapé, matjesilltartar på pumpnickel, Västerbottenpaj, gravad laxkub med honungsenapssås, Skagenröra i tunnbröd.

85,-

Italiensk tallrik; Parmaskinka, bresaola, ört- och paprikasalami, grillade grönsaker, kalamataoliver, hyvlad parmesanost och ruccolasallad.

85,-

Grillad tonfisk på ruccolabädd serveras med fruktsalsa och avocado.

85,-

Kall skaldjurstallrik: Skaldjursmousse, havskräfta, Smögenräkor, skaldjurstimbal. Serveras med aioli, citron och kuvertbröd.

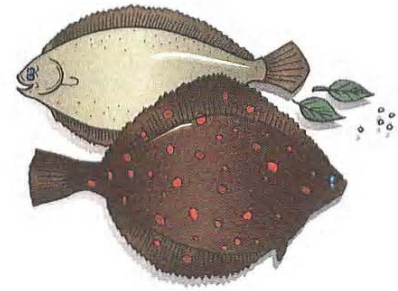
90,-

Timbal gjord på pilgrimsusslor. Serveras med Kalix-löjrom, crème fraiche & dillvinaigrette.

90,-

Ananascarpaccio med smulad fårost, rostade pinjenötter, Parmaskinka och färskt fikon.

90,-



FISK

Parabol saffransdoftande fisk- och skaldjursgryta. Serveras med örtaioli och vitlöksbröd.

155,-

Skaldjurs-Wallenbergare serveras med hummersås, grön sparris samt potatis- och palsternackspuré.

140,-

Ugnsbakad fjordlax serveras med sås på tomat och färska örter samt parmesanrostad fänkål och ris.

165,-

Halstrad rödingfilé med kronärtskockssås, lökfrästa kantareller och dillkokt färskpotatis.

190,-

Halstrad gösfilé serveras med ostronskivling, saltorkade tomater och grönsaksbearnaise.

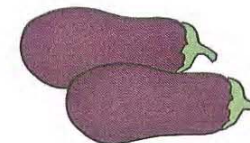
190,-

Grillad hälleflundra med vitvinsås, rotfrukts- och rödbetsragu samt kokt färskpotatis.

195,-

Parmalindad marulk, serveras med primörer, rödvinskyl och ruccolarisotto.

199,-



K Ö T T / V I L T



Grillat kycklingbröst med röd pestosås, olivfrästa grönsaker och purjolökspotatis.

125,-

Biff Rydberg. Oxfilé, potatis och lök serveras med dijonsenapskrème och äggula i tomat.

210,-

Pepparstek fläskfilé med cognacspetsad kantarellsås och vitlöksdoftande potatisgratäng.

195,-

Marinerat filéspett (oxfilé & fläskfilé) med barbecuesås, grillad majscolv, bakad potatis samt vitlöksmör.

210,-

Majskycklingfilé fylld med saltorkade tomater serveras med dragonsås, vårlök- och sparrisrisotto.

145,-

Ugnstek lammytterfilé serveras med rödvinssås, couscous, sparris och chèvreostkrème.

190,-

Cognacsflamberad oxfilé serveras med gorgonzoladoftande murkelsås, örträsta grönsaker och rotfruktsgratäng.

229,-

Parabol dubbelmarinerade oxfilé serveras med wokade grönsaker, soya- och ingefärssås samt basmatiris.

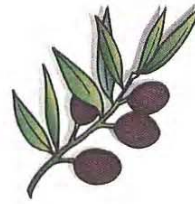
229,-

Helstekt kalvytterfilé serveras med balsamicosky, lökfrästa kantareller, saltorkade tomater samt potatis-, zucchini- och fetaostkaka.

239,-

Rådjursfilé fylld med Västerbottenost serveras med lingonsås, syltade svartrötter samt potatis- och palsternacksmos.

255,-



V E G E T A R I S K T

FÖRRÄTTER:

Tapastallrik: Grillad zucchini, rostad paprika, vitlöksmarinerade oliver, tapenadefylld kronärtskocka och fårostkrème på rostad lantbröd.

75,-

Nykokt grön sparris med liten sallad på gula cocktailtomater och röd basilika.

75,-

VARMRÄTTER:

Pasta med ruccolapesto, grillad paprika, saltorkade tomater och rostade pinjenötter.

99,-

Couscousfylld paprika serveras med grillad aubergin och tsatziki.

99,-

Wokade grönsaker med rostade cashewnötter och basmatiris.

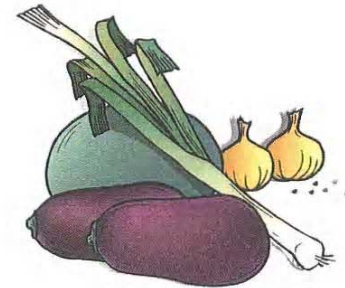
99,-

Zucchini piccata serveras med lökfräst portabellosvamp, tomatsås och saffransris.

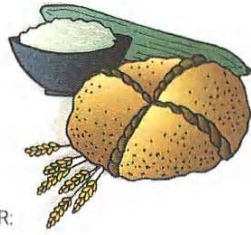
99,-

PORTIONSTALLRIK ELLER I BUFFÉFORM:

Tomat- och mozzarelabakelse med grillad zucchini, spenat- och färskostrulle, tapenadefylld kronärtskocka, pasta pesto med hyvlad parmesan, sparris och ruccolasallad.



TILL MATEN



PARABOLEN RÖROR:

välj en av följande:

Olivröra, pestofärskost, färskost med vitlök och timjan, crème på saltorkade tomater.

Grönsallad. 15:-
Tomat och löksallad. 21:-
Nybakat bröd, smör och ost. 19:-
(eller byt smör och ost mot en av våra röror)
Läsk, vatten och lättöl. 15:-
Kaffe och te med tillbehör. 15:-
Kanelbulle, muffin eller wienerbröd. 18:-

DESSERTER

Hemgjorda petit four.
29:-

Tryffel: en mörk och
en vit chokladtryffel.
29:-

Italiensk tryffelårta
med moccagrädde.
65:-

Parabolen äppelpaj med
hemlagad vaniljsås.
65:-

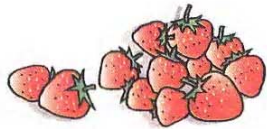
Parabolen cheesecake
med rårörda bär.
69:-

aniljmousse i chokladmusla.
Serveras med färska fikon.
69:-

Mörk chokladtarte med
dvinsmarinerade apelsinfiléer
och lättvispad grädde.
67:-

Kyld rabarbersoppa med
kardemummaglass och
små mandelbiskvier
79:-

Vit chokladmousse med
hallonsås och mandelflarn.
75:-



Hallonpannacotta med
kaneldoftande äppelsallad
och mandelskorpor
79:-

Lime- och vaniljpannacotta i
glas med färska blåbär och en
liten chokladbrownie.
79:-



Hallon- och passionfruktsorbet
med färska bär och hyvlad vit
choklad.
79:-

Mördegstartlette fylld med
vaniljcrème samt färska bär
serveras med hjortronsparfait.
79:-

Parabolen dessertbuffé:
Lime- och vaniljpannacotta
med blåbär, Amarettomousse
med mandelskorpa,
mörk chokladtryffel,
vit chokladtryffel samt
exotiska frukter.
135:-

BRÖLLOP

VAR SKALL JAG PLACERA SVÄRMÖR?

Våra projektledare hjälper er med att besvara liknande frågor och planera ert livs viktigaste arrangemang – bröllopet.

Denna dag är livets höjdpunkt – inget får gå fel. Därför kan ni tryggt lägga ansvaret i våra händer. Vi kan hjälpa er med inbjudan, fotograf, vett & etikett, lokal, blommor, menyval mm – allt som behövs för att just ert bröllop skall bli unikt!

TILLTUGG

Parmesangratinerade pestosnittar.
45:-

Två chokladdoppade jordgubbar.
35:-

Smördegsknyten fyllda med färskost och lax.
45:-

Bruschetta med tomat, vitlök & basilika.
45:-

Minipaj med räkor och lime.
49:-

Parmalindad parmesanost.
49:-

Parmaskinka fylld med crème på saltorkade tomater.
49:-

Tartar på färsk tonfisk och lime serveras på rostad baguette.
45:-

COCKTAILCANAPÉER 45:-

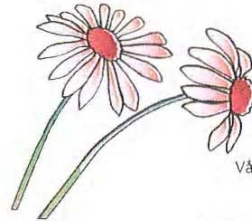
Parabolen kräftsagen.

Kalix-löjrom med finhackad lök.

Chèvremousse med rostade valnötter.

Parmaskinka med crème gjord på färskost och gröna oliver.

Cambozola med kiwi, jordgubbe och druva.



BRÖLLOPSMENYER



Ananascarpaccio med smulad fårost, rostade pinjenötter, Parmaskinka och färskt fikön.

Grillad hälleflundra serveras med ostronskivling, saltorkade tomater och grönsaksbearnaise.

Lime och vaniljpannacotta i glas med färska blåbär och en liten chokladbrownie.

445:-

Timbal gjord på pilgrimsmusslor serveras med Kalix-löjrom, vispad crème fraiche och dillvinaigrette.

Helsteckt kalvytterfilé serveras med balsamicosky, lökfrästa kantareller, saltorkade tomater, samt potatis-, zucchini- och fetastkaka.

Hallon- och passionfruktsorbet med färska bär och hyvlad vit choklad.

415:-

Kall skaldjurstallrik: Skaldjursmousse, havskräfta, Smögenräkor, skaldjurstimbal. Serveras med aioli, citron och rosenbröd.

Rådjursfilé fylld med Västerbottenost serveras med lingonsås, syltade svartrötter samt potatis- och palsternackstorn.

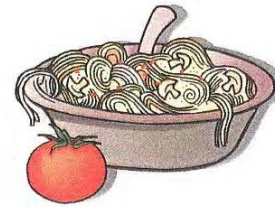
Mördegstartlette fylld med vaniljcrème samt färska bär serveras med hjortronparfait.

445:-



BRÖLLOPSTÄRTOR

Ett urval av våra bröllopstårtor:
Vit marsipan med rosor
Hallon- och passionsfruktsmousse
Exotiska frukter
Chokladmousse
Prinsessa
Pris: 45:-/bit



PORTIONS - TALLRIKAR

GRILLAD ROSTBIFF

Rostad lök, pickles och Parabol potatissallad.

109:-

THAIMARINERAD KYCKLINGFILÉ

Potatissallad, tomat- och löksallad.

109:-

KALLSKUREN TALLRIK ETT

Lättrökt kalkonbröst med apelsin.

Rostbiffpastrami med pickles.

Lantpaté med cornichons.

Örtmarinerad kycklingfilé.

Potatissallad med örtcrème fraiche.

139:-

KALLSKUREN TALLRIK TVÅ

Lufttorkad Serranoskinka med melon och olivsallad.

Helsteckt kall fläskfilé.

Citron- och rosmarinmarinerad kycklingfilé.

Ägghalva med räkor och dill.

Gravad lax med hovmästarsås.

Potatis och fetastsallad.

145:-

KRYDD- & ÖRTTALLRIK

Cajunsteckt kycklingfilé med tomat- och majjsalsa.

Rostbiffpastrami med pepperoni.

Limegravad fjordlax.

Oliv- och fetastpaj.

Fransk potatissallad med rödlök och kapis.

Guaccemole.

149:-

DELIKATESSTALLRIK ETT

Helsteckt kalvytterfilé med örtmarinerade champinjoner.

Rödpestomarinerad kycklingfilé.

Skaldjur & avocadosallad med lime.

Rökt laxrulle på kavring.

Vegetarisk paj med rostade pinjenötter och ruccola.

Fransk potatissallad med rödlök och kapis.

169:-

DELIKATESSTALLRIK TVÅ

Kallrökt fjordlax med dill och citron.

Avocado med Skagenröra.

Kräftpaté med sikromssås.

Grillad rostbiff med potatissallad.

Kräftstjärter på spett.

Ägghalva med löjrom.

Cambozola med kex och druvor.

199:-

ASIATISK TALLRIK

Limedoftande scampispett.

Kycklingspett satay.

Sushi med lax och wasabi.

Sushi med räka och syltad ingefära.

Rödcurrymarinerad biff.

Soyamarinerade nudlar

och wokade grönsaker.

175:-

TALLRIK TOSCANA

Parmaskinka och melon.

Malettsalami med oliver.

Grön sparris inlindad i bresaola.

Tomat-, mozzarella- och basilikabakelse.

Pasta pesto med hyvlad parmesan och pinjenötter.

Gorgonzola och druvor.

175:-





COCKTAIL - BUFFÉER

SNITTAR

- Kalix-löjrom med hackad rödlök och dill.
- Cambozola med kiwi, jordgubbe och druva.
- Skagenröra.
- Chèvremousse med rostade valnötter.
- Parmaskinka med crème gjord på soltorkade tomater.

139,-

PLOCK ETT

- Pizzaslice med salami, oliver och mozzarella.
- Smördegsknyte med skinka och färskost.
- Gurkskål med rökt laxtartar.
- Liten skaldjursallad i egen skål.

139,-

PLOCK TVÅ

- Örtmarinerade oliver.
- Saltbakade potatisar med mojo rojo.
- Småtomater fyllda med avocado och räkor.
- Rostad baguette med grön tapenade.

149,-

NEW YORK

- Sesamfröpanerad kyckling à la New York.
- Californiarolls med lax och gurka.
- Miniwrops med sydamerikansk köttfärsfyllning.
- Bagels med Philadelphiaost, kalkonbröst och gräslök.
- Ceasarsallad med örtrutong serveras i litet glas.

199,-

ASIATISK

- Tre sorters sushi med wasabi och syltad ingefära.
- Rödcurrymarinerad biff och nudelsallad i liten skål.
- Vegetariska minivårullar.
- Kycklingspett satay.
- Scampispett med lime- och vitlöksdip.

215,-

ITALIENSK

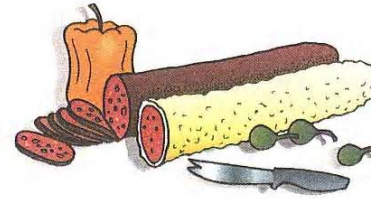
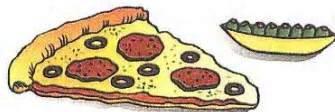
- Parmesanstänger inlindade i bresaola.
- Parmaskinka fylld med crème på soltorkade tomater.
- Tomat-, mozzarella- och pestobakelse.
- Italiensk minipaj med rostade pinjenötter och färsk basilika.
- Bruschetta med tomat, basilika och vitlök.

219,-

SVENSK

- Mini-Wallenbergare fylld med färska lingon.
- Matjesilltartar på pumpernickel med Västerbottenost.
- Rökt laxrulle på kavring.
- Skagencanapé.
- Kräfttibal toppad med löjrom.

219,-



BUFFÉER

BUFFÉ ETT

- Varmrökt lax med dill- och romsås.
- Grillad rostbiff provencale med pickles.
- Parabol potatissallad.
- Blandad grönsallad.
- Nybakat lantbröd med smör.

139,-

BUFFÉ TVÅ

- Citrusmarinerad kycklingfilé på salladsbädd.
- Grillad rostbiff med pickles och rostad lök.
- Pastasallad med salami och oliver.
- Fransk potatissallad med kapis och rödlök.
- Österrikiskt lantbröd och smör.

149,-

BUFFÉ TRE

- Paprikamarinerat kalkonbröst med små gurkor.
- Vinmarinerad rostbiff med syltlök.
- Rökt ädelskinka med gröna oliver.
- Vitlöksdoftande potatisgratäng.
- Blandad grönsallad med paprika.
- Italienskt lantbröd och smör.

149,-

BUFFÉ FYRA

- Chilimarinerade kycklingklubbor
- Pastasallad med varmrökt lax och färsk spenat.
- Fransk ost -och skinkpaj med kvisttomater.
- Fransk potatissallad med rödlök och kapis.
- Nybakat valnötsbröd och smör.

159,-

BUFFÉ FEM

- Rostbiff fylld med crème på pickels och pepparrot.
- Gravad fjordlax med hovmästarsås.
- Ägghalva med räkor och dill.
- Saffransdoftande skaldjurspaj.
- Klyftpotatissallad med citrus- och kapisvinaigrette.
- Danskt rågrbröd och smör.

179,-

BUFFÉ SEX

- Rosmarin- och citrondoftande kycklingfilé.
- Lättrökt kalkonbröst med marinerade haricots verts.
- Cognacsdoftande lökpaj med löjromsås.
- Potatissallad med senapsdressing och kapis.
- Couscoussallad med grovskurna grönsaker.
- Olivbröd med grevost och smör.

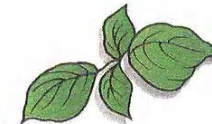
199,-

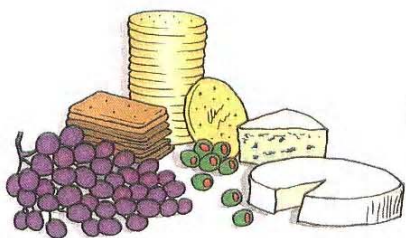
BUFFÉ SJU

- Kycklingspett på bädd av rostade grönsaker.
- Ugnsbakad laxfilé med färskosttücke.
- Skaldjursallad med örtagårdsås.
- Potatis- och fetaostsallad.
- Eklbladssallad med körsbärstomater.
- Fransk brieost med vindruvor.

Baguette & smör.

229,-





BUFFÉER

BUFFÉ ÅTTA

Pestomarinerad kycklingfilé med grillade grönsaker.
Helstek fläskfilé med sparris.
Ugnsbakad fjordlax med olivtäck.
Skaldjurspaté med örtagårdssås.
Sallad- och grönsaksfat med ädelostdressing.
Parabol rotfruktsgratäng
Dansk rågbröd med smör.

239:-

BUFFÉ NIO

Örtstekt fläskfilé på bädd av grillade grönsaker.
Serranoskinka fylld med soltorkade tomater och färskost.
Pastasallad pesto med räkor och färsk spenat.
Provencalsk paj med tomater, oliver och färsk basilika.
Ugnsbakad klyftpotatis med grovsalt och timjan,
serveras med dragonaioli.
Tapenade gjord på gröna oliver.
Italienskt lantbröd.

239:-

BUFFÉ TIO

Helstek kall oxfilé med syltade kantareller.
Chilidoftande grillspett serveras med äppelsatziki.
Ugnsbakad laxfilé med basilikatäcke.
Smördegsknyten fyllda med färskost och skinka.
Krondillsdoftande kräftpaj med Västerbottenost.
Ekbladssallad med färsk spenat, valnötter och rädisor.
Tre sorters dessertost med druvor, paprika och bretonkex.
Lantbröd med soltorkade tomater serveras med olivröra.

285:-

BUFFÉ ELVA

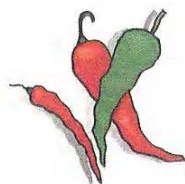
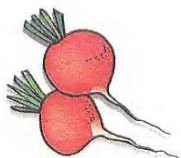
Portvinsglaserad kalvytterfilé med
haricots verts och champinjonsallad.
Grillat majs kycklingbröst på
bädd av marinerade grönsaker.
Kall inkokt fjordlax med sås på färska örter.
Kräftsagenröra på avocadofärl.
Trädgårdssallad med körsbärstomater
och färsk spenat.
Parabol rotfruktsgratäng.
Brännvinsost, rosenbröd och smör.

310:-

BUFFÉ TOLV

Dubbelmarinerad oxfilé med syltade kantareller.
Lufttorkad Parmaskinka med Galiamelon
och kalamataoliver.
Rökta laxrullar fyllda med färskost,
pepparrot och gräslök.
Skaldjursallad med räkor, kräftor och sparris.
Ägghalva med löjrom toppad med rödlök.
Paj med Västerbottenost serveras med löjromssås.
Rödbets- och chèvrestsallad.
Fransk brieost och Kvibille gräddädel,
serveras med rädisor och druvor.
Nybakat valnötbröd och smör.

310:-



TEMABUFFÉER

AMERIKANSK BUFFÉ

Små hamburgare med
Dressing och bröd.
Chili- och honungsgillade
kycklingklubbor.
BBQ-marinerade baby back ribs.
Grillade majscolvar.
Bakad potatis.
Coleslaw.
Tomat och lök i skivor.
Stavar av saltgurka.
Grönsallad.
225:-

GREKISK BUFFÉ

Souvlaki – grillspett på fläskfilé.
Biftéki med färsk oregano och citron.
Dolmadákia – Vinbladsdolmar.
Grekisk fårostallad
med kalamataoliver.
Oregano- och havssaltbakade
potatisklyftor.
Vitlöksdoftande tsatziki.
Taramosaláta – kaviarröra.
Nybakat lantbröd .
225:-

THAILÄNSK BUFFÉ

Vitlöksfrästa scampispett.
Fläskfilespett satay.
Wokade grönsaker.
Wokade nudlar med kyckling,
citrongräs och vattenkastanjer.
Friterade räkcchips.
Lime- och vitlökssås.
Jordnötssås.
Sweet chili sås
Jasminris.
235:-

SVENSK BUFFÉ

Inkokt lax med dillmajonäs.
Vitlöksgravad strömming.
Senapsgravad strömming.
Parabol inlagda sill.
Janssons frestelse.
Enbärdoftande tjälknöl av älg.
Avocado med Skagenröra
toppad med löjrom.
Krondillsdoftande kräft- och
Västerbottenpaj.
Vikabröd med brännvinsost.
Dillkokt potatis.
225:-

SPANSK BUFFÉ

Paella Valenciana.
Serranoskinka med
vitlöksmarinerade jumbooliver.
Grillad chorizo med rostad paprika.
Färsk tonfisktapas med lime
serveras i litet glas.
Saltbakade potatisar med mojo rojo.
Fårrostrème på rostad lantbröd.
Spansk bondsallad med kvistomater.
Quese de cabra med honungs-
yoghurt och druvor.
Lantbröd.
245:-

ITALIENSK BUFFÉ

Pastasallad pesto med ruccola,
pancetta och rostade pinjenötter.
Parmaskinka med Galiamelon.
Mortadella med kalamataoliver.
Al caprese – tomat-, mozzarella-
och basilikasallad.
San Roccasalami med
marinerade oliver.
Gorgonzola med paprika.
Marinerade vitlöksklyftor.
Färskrivan parmesanost.
Soltorkade tomater.
Grissinipinnar.
Italienskt lantbröd med pestofärskost.
255:-





TEMABUFFÉER

CAJUN BUFFÉ

Jambalaya med räkor, kyckling och kryddiga korvar.
Sotad kycklingfilé på salladsbädd.
Hickoryrökta kycklingvingar.
Heta greenshellmusslor med vitlök, tomat och chipotle.
Kräftsallad med färsk chili och vattenmelon.
Ostfyllda Jalápenos.
Chilibrod med paprikaaioli.

245,-

MEZEBUFFÉ

Shish kebab tawuk
citronmarinerat kycklingspett med grillade paprikor.
Kryddiga lammfårsspett med korianderyoghurt.
Basterma – Lufttorkad oxfilé.
Tabuoleh – Bulgursallad med grönsaker, mynta och persilja.
Hoummus – kikärtsröra.
Baba gannouj – röra på grillad aubergin.
Grönsallad med färska fikon.
Pita bröd och svarta oliver.

255,-

ASIATISK BUFFÉ

Sushi med wasabi & syltad ingefära.
Små vårrullar med thaichili dip.
Teriyakimarerad laxfilé med asiatisk gurka.
Kycklingspett med yakitorisås.
Små chili- och soyamarinerade revbensspjäll.
Marinerad biff och nudelsallad.
Skaldjursallad med tigerräkor, bläckfisk och färsk koriander.
Jasminris.
Exotiska frukter på fat.
Brytbröd med sesamfrön.

295,-

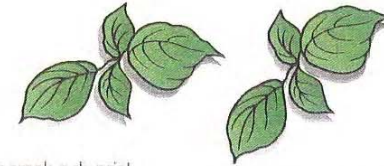
SKALDJURSBUFFÉ

Nykockt hummer.
Kronillskokta havskräftor.
Färska Smögenräkor.
Nykockt krabba.
Skaldjurs- och saffranspaté.
Vinkokta blåmusslor.
Vitlöksgratinerade greenshellmusslor.
Färska ostron.
Hemlagad majonäs.
Aioli.
Rhode Islandsås.
Smör, bröd och Västerbottenost.

ca 495,- (beroende på dagspris)



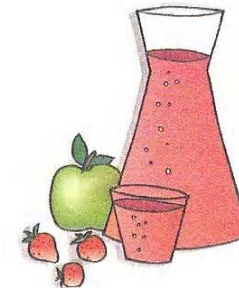
BUFFÉMENY



Nu kan du komponera din egen buffé efter smak och pris!
Välj ut minst 5 rätter och summera priset. Bufféerna kommer läckert upplagda på fat eller i skålar.
Vill Ni ha hjälp med att komponera en passande buffé, så hjälper vi gärna till.

Ägghalva med räkor. 23,-
Ägghalva med löjrom. 25,-
Skaldjurspaté med löjromssås. 35,-
Små skaldjurstimbaler med grön örtsås. 35,-
Scampispett med lime och vitlökssås. 45,-
Teriyakimarerad laxfilé med asiatisk gurka. 45,-
Inkokt laxfilé med dillmajonäs. 38,-
Tunnbrödsrulle med Skagenröra, toppad med löjrom. 38,-
Ugnsbakad laxfilé med basilikatäcke. 43,-
Smördegsinbakad gravlax med honungssenapssås. 49,-
Gravad fjordlax med hovmästarsås. 49,-
Rökt fjordlax med citron. 49,-
Sesamfröpanerat laxspett med soya- och chilidip. 40,-
Yoghurtmarinerad kyckling på salladsbädd. 30,-
Ört- och limemarerad kyckling. 30,-
Pestomarerad kycklingfile med grillade grönsaker. 45,-
Kycklingspett Satay. 45,-
Små vårrullar med thaichilidip. 35,-

Helstekt kall fläskfilé med äppelsallad. 50,-
Örtstekt fläskfile med marinerade grönsaker. 50,-
Lantpaté med rödlöksmarmelad och cornichons. 35,-
Lättrökt kalkonbröst med marinerade haricots verts. 40,-
Rostbiff provencale med pickles. 40,-
Lufttorkad Serranoskinka med Galiamelon. 45,-
Parmaskinka fylld med crème av saltorkade tomater. 50,-
Rostad Parmaskinka med grön sparris. 50,-



BUFFÉ MENY



Rosé- och cognacsgravad oxfile med nobisdressing.
70:-

Helstek oxfile med syltade kantareller.
80:-

Dubbelmarinerad oxfile med sparris.
96:-

Lammracks med chèvreostcrème.
78:-

Västerbotten- och skogssvampspaj.
45:-

Basilikadoftande parmesan och Parmaskinkspaj.
40:-

Saffransdoftande skaldjurspaj.
45:-

Norrländsk paj med renkött och Västerbottenost.
45:-

Grillade marinerade grönsaker.
49:-

Tsatziki.
30:-

Bruschetta med tapenade.
45:-

Paella med kyckling, räkor och bläckfisk.
89:-

Ugnsbakade potatisklyftor med örtaoli.
45:-

Guaccemole med nachochips.
45:-

Potatissallad
55:-

Basilikadoftande rotfruktsgratäng.
45:-

Vitlöksdoftande potatisgratäng
35:-

Krämig klyftpotatissallad.
45:-

Fransk potatissallad.
38:-

Skaldjursallad (scampi, pilgrimsmusslor,
romansallad mm) serveras med limevinaigrette.
70:-

Ceasarsallad med scampi och pilgrimsmusslor.
55:-

Räk- och kräftsallad.
28:-

Grekisk fårostsallad.
30:-

Krämig pastasallad: salami, cocktailtomater och oliver.
35:-

Italiensk kycklingsallad.
35:-

Grönsallad.
22:-

Tomat- och löksallad.
28:-

Brie, kex och paprika.
35:-

Cambozola, kex och druvor.
35:-

Dessertstallrik.
50:-

Lantbröd med Parabol röror.
26:-

Smör, bröd och ost.
26:-

Fruktkorg.
30:-

Exotiskt fruktfat.
50:-

Petit Four.
26:-

Chokladryffel.
26:-



BESTÄLLNINGAR

Tel. 08 448 52 02

Fax 08 448 52 04

Vi behöver Er beställning senast 3 dagar före leverans, men vi försöker givetvis hjälpa Er om Ni är ute i sista minuten. Minsta beställning per rätt är 10 personer. Ändringar av antal personer kan göras, dock senast 3 dagar före leverans, i annat fall debiteras fullt pris.

