



För tillfällen då man har egen lokal har vi möjlighet att bistå med god mat, så att ni kan fokusera på att umgås och ha trevligt istället för att tänka på köksbestyr.

Nedan finner ni våra catering-bufféer, men självklart ordnar vår erfarna köksmästare även annat om ni så önskar. Tveka inte att höra av er om ni har några frågor!

Nedanstående priser gäller för minst 15 personer – övriga priser på förfrågan.

Frimurarsalongernas buffé 295,-

Klassisk Skaguntoast
Romansallad med Caesardressing, hyvlad parmesan samt brödkrutonger
Honungs- och chilimarinerad kycklingfilé på spett
Kall helsteckt fläskfilé med exotiska frukter
Sesammarinerade laxkuber på ruccolabädd
Rosmarindoftande potatisgratäng
Klar potatissallad med kapris och dijonsenap
Plocksallad på rucola, frisésallad, cocktailtomater och gurka
Italienskt lantbröd med tapenade och lättsaltat smör
Tre sorters ost
Ostkex
Vindruvor & päron

Stor italiensk buffé 265,-

Bruschetta med tomatsallad
Parmalindade melonkuber
Salami
Mortadella med hyvlad parmesan
Bresaola på ruccolabädd
Pastrami
Tapenade
Mozzarella med tomat och basilika
Marinerade jumbo-oliver
Pastasallad med soltorkade tomater och pesto
Ugnrostad zucchini, äggplanta, vårlök, röd och gul paprika
Marinerade bönor med honung, balsamvinäger och rödlök
Vitlöksmarinerade champinjoner på spett
Plocksallad på rucola, frisésallad, cocktailtomater och gurka
Grissini
Italienskt lantbröd samt smör

Liten italiensk buffé 215,-

Parmalindade melonkuber
Salami
Mortadella med hyvlad parmesan
Tapenade
Mozzarella med tomat och basilika
Marinerade jumbo-oliver
Pastasallad med soltorkade tomater och pesto
Marinerade bönor med honung, balsamvinäger & rödlök
Plocksallad på rucola, frisésallad, cocktailtomater och gurka
Grissini
Italienskt lantbröd samt smör

Tapasbuffé 195,-

Lammköttbullar i tomatsås
Lufttorkad Serrano
Chilimarinerad parmesan
Vitlöksmarinerade oliver
Örtmarinerade grillade grönsaker
Spansk manchego med fikonsylt
Cajunmarinerade kräftstjärtar
Marinerade champinjoner
Vitlöksmarinerad paprika
Chorizo
Paella med musslor och kyckling
Plocksallad
Bröd och smör

Stor Grillbuffé 275,-

Örtmarinerade kycklingspett
Rosmarinmarinerad karréskjiva
Hickorymarinerade revbensspjäll
Coleslawsallad
Plocksallad med cocktailtomat, ruccola, gurka & majs
Rhode Island-dressing samt örtvinegrette
Potatissallad
Bakad potatis
Café de paris-smör/vitlöksmör
Bearnaise och pepparsås
Grillad majsölv
Baguetter och smör

Picknickbuffé 195,-

Lime- och chilimarinerade kycklingklubbor
Peppargrillad rostbiff
Klar potatissallad med ruccola, soltorkade tomater, fetaost & oliver
Tunnbrödsrulle fylld med lax och färskost
Parmalindad grissini
Brieost och västerbottenost
Fransk dressing
Plocksallad
Baguetter och smör
Vindruvor, päron och melon

Dessertmeny

Josefins chokladkaka med kolacrème 75,-
Hallonpanacotta med färsk bär 95,-
Lime- och citronpaj med rostad cocos och havtornscoulis 95,-