

Central buffé

Serveras till grupper om minimum 50 personer/Served to groups of minimum 50 persons

Salad på sparris, svartrot, spenat och knaperstekt sidfläsk.
Salad made with asparagus, black salsify, spinach and crisp-fried pork.

Cheddarpaj med krabbvinegrette.
Cheddar pie topped with crab vinaigrette.

Kökta musslor "Normandie"
Boiled clams "Normandy"

Rödbetor med alpost, rostad mandel och kapris.
Red beets with alp cheese, roasted almonds and capers

Coq au vin.
Coq au vin

Chôucrote med rotfrukter, rimmat fläsk och nürnbergkorvar.
Chôucrote with root vegetables, salted pork and Nurnberg sausages.

Lammstek med lökar, persilja och svamp.
Roast of lamb with onion, parsley and mushrooms.

Potatis- och timjansgratäng.
Potato and thyme gratin.

Valnötsbröd, brie och vispat smör.
Walnut bread, Brie and whipped butter.

Price SEK 289/person

Dessert

Nougatcheese cake med rödvinskörsbär.
Nougat cheese cake topped with red wine-marinated cherries.

Price: SEK 79/person

Alla priser är lämnade exklusive moms. Vi förbehåller oss rätten att justera priserna.
All prices are exclusive VAT. We reserve the right to adjust our prices

