



Trancheringskväll 2020

*Ett glas mousserande vin
Oliver & Vårdshusets nötter*

Marinerade cocktailtomater med mozzarella & färsk basilika

Krämig avokado- & bönsallad

Rosmarin- & vitlöksmarinerade Kalamata- & Mammotholiver

Primörsallad med citrusvinägrett

Grön sparris med hyvlad rädisa, vårlök & parmesan

Örtmarinerad fårost med picklad vattenmelon

Krämig potatissallad med syrad rödlök

Grillade marinerade grönsaker (paprika, rödlök, zucchini)

Vitlöksstekta champinjoner

Kryddiga kikärtsbiffar & hummus

Rostad sötpotatis från vedugnen

Potatisgratäng

Grillade Argentinska rödräkor

Lättgrillad tonfisk med misomajonnäs

Vedugnsbakad laxsida med chili, ingefära, & koriander

Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten och laktosfria.



Trancheringskväll 2020(forts.)

Kryddbakad helgrillad oxfile

Timjan- & rödvinsmarinerad lammrostbiff

Cajunkryddad kycklinglårfile

Chorizo

Bearnaise, BBQ-sås, Chimichurri & Provencalesås

Värdshusets surdegsbröd & filmjölkslimpa med lagrad ost, tapenade & vispat smör

2 glas vin/2 öl alt alkoholfritt

Frasig Äppelkaka med vaniljsås

Fransk chokladtårta med lättvispad grädde & bärkompott

Kaffe/Te

4 cl avec alt kvällens drink

Antal för buffé är 30-200 gäster. 795: -/person (alkoholfritt 695:-).

Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten och laktosfria.