



## Trancheringskväll

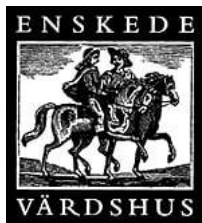
*Ett glas mousserande vin  
Oliver & Vårdshusets nötter*

\*\*\*

*Marinerade cocktailtomater med mozzarella & färsk basilika  
Krämig avokado- & bönsallad  
Rosmarin- & vitlöksmarinerade Kalamata- & Mammotholiver  
Picklade rödbetor med tryffelvinägrett och rostade pumpakärnor  
Timjan och citronrostade rotfrukter  
Romansallad med citronette  
Naken havre med örtmarinerad fårost  
Krämig potatissallad med syrad rödlök*

*Grillade marinerade grönsaker (paprika, rödlök, zucchini)  
Vitlöksstekta champinjoner  
Kryddiga kikärtsbiffar & hummus  
Rostad sötpotatis från vedugnen  
Potatisgratäng*

*Vitlöksstekta vanameiräkor (ASC)  
Lättgrillad tonfisk med misomajonnäs  
Vedugnsbakad laxsida med chili, ingefära, & koriander*



## *Trancheringskväll (forts.)*

*Kryddbakad helgrillad oxfile*

*Timjan- & rödvinsmarinerad lammrostbiff*

*Cajunkryddad kycklinglårfile*

*Chorizo*

*Bearnaise, BBQ-sås, Chimichurri & Provencalesås*

*Värdshusets surdegsbröd & filmjölkslimpa med lagrad ost & 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.*