



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*

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

*Kryddbakad helgrillad oxfilé
Timjan- & rödvinsmarinerad Hjortrostbiff
Cajunkryddad kycklinglårfile
Chorizo*



Trancheringskväll (forts.)

Grillade marinerade grönsaker (paprika, rödlök, zucchini)

Vitlöksstekta champinjoner

Kryddiga kikärtsbiffar

Rostad sötpotatis från vedugnen

Potatisgratäng

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

895:- / kuvert

Alkoholfritt 795:-

Antal för buffé är 40-200 gäster

Värdshusets mineralvatten & enklare blomsterarrangemang ingår