

# Bufféer för alla tillfällen

En buffé är ofta det bästa valet när ni vill skapa en avslappnad, generös och social måltid där gästerna kan röra sig fritt, ta det de tycker om och äta i sin egen takt. Det passar lika bra för företagsevent som privata fester och ger en naturlig känsla av flöde i rummet.

Hos oss på Eventexperterna handlar buffé inte bara om mat – utan om helheten. Smaker som fungerar tillsammans, upplägg som känns genomtänkt och en presentation som lyfter hela upplevelsen. Vi hjälper er att hitta rätt nivå, rätt stil och rätt känsla, oavsett om ni vill ha något enkelt och elegant eller mer påkostat och festligt.

Ni kan luta er tillbaka – vi ser till att det blir gott, smidigt och riktigt bra.

## Eld & rök

Kycklingbröst BBQ  
Grillad lammkorv  
Tryffelmajonnäs  
Polentarostad sötpotatis med persilja  
Majskräm med vitlök  
Apelsin- och chilimorötter  
Syrad rödkål med färska örter  
Frisémix toppad med parmesan och frön  
Surdegsbröd och smör

Pris 249:-/person

## Långbakad elegans

Långbakad kalvpicanha med bakad cocktailtomat  
Gula och röda betor med honung samt  
champagne- och fläderglaze, toppad med fetaost  
Bakad rotselleri med citron, gulbetssirap och  
färska örter  
Butternutpumpa och sötpotatis med sotad paprika  
Rostad kålsallad med soja och svart sesamvinägre  
Surdegsbröd och smör

Pris 249:-/person

## Chark & grönt i balans

Nötpastrami med färska örter  
Rökt kalkonbröst med grillad paprika  
Fläskfilé med chimichurri  
Krämig potatisgratäng med Västerbottenost  
Grillad zucchini och aubergine med vitlöksolja  
Romansallad  
Surdegsbröd och smör

Pris 249:-/person

## Nordiskt med twist

Fläderinkokt lax med dill och citron  
Västerbottenpaj  
Citruscrème fraîche  
Krämig potatissallad med dijon, örter & kapris  
Syrade grönsaker  
Rostad broccoli och blomkål med  
vaniljpicklad chili  
Surdegsbröd och smör

Pris 249:-/person

## Grön harmoni

Bön- och linsgryta ratatouille-style  
Zucchini- och kikärtsplättar  
Rostad kulpotatis med citron och gräslök  
Örtyoghurt  
Blomkålstabbouleh med persilja, tomat & lök  
Ingefärspicklade grönsaker  
Surdegsbröd och smör

Pris 249:-/person

## Smaker från Italien

Prosciutto crudo och coppa  
Örtmarinerad kyckling i tunna skivor  
Vinmarinerad rostbiff toppad med parmesan  
Två sorters salami  
Italiensk potatissallad med oliver, kapris och  
soltorkade tomater  
Marinerad pastasallad med paprika och örter  
Sallad med ugnsbakad paprika och zucchini  
Capresesallad med basilika  
Yoghurtpannacotta med vanilj  
Surdegsbröd och smör

Pris 319:-/person

## Signaturbuffé

Bakad hel laxsida med chili och örter  
Nattbakad ryggbiff i tunna skivor med tryffel  
och äppleglaze  
Dillkokt matvete med handskalade räkor,  
hackat ägg och dijonmajonnäs  
Krossad örtpotatis med olivolja och vitlök  
Vitlöksrostade rotfrukter  
Het BBQ-sås  
Rödbetshummus  
Surdegsbröd och smör

*Pris 319:-/person*

## Klassiskt möter modernt

Laxpastrami med dragoncrème, picklad fänkål & dill  
Helstekt kalvytterfilé med marsalasås  
Kycklingklubbfilé med vitlök och timjan  
Potatiskaka med prästost och persilja  
Fänkål- och spetskålscrudités med  
kryddiga solrosfrön  
Grönsallad med riven parmesan & citrusdressing  
Liten chokladkaka med blåbärs crème  
och lemon curd  
Surdegsbröd och smör

*Pris 319:-/person*

## Grön fest

Helbakad rotselleri med misoglaze,  
butternutpumpa, rödbetor och krossade nötter  
Rostad tofu med sojavinäggrett och syrlig rödkål  
Pumpapuré med rostad grönkål  
Apelsinmorötter med ingefära  
Sesamglasnudlar med juliennemorot  
Grillad zucchini och aubergine med vitlöksolja  
Kryddig röra på röda linser  
Grönärtshummus  
Örtkeso  
Grönsallad  
Surdegsbröd och smör

*Pris 319:-/person*

## Klassisk festbuffé

Tunnbrödsstubble med renstek  
Skagenkanapé på mörkt bröd  
Liten Västerbottenpaj med löjrom och crème fraîche  
Mjukbakad oxfilé med rostad vitlök och timjan  
Rödvinssky  
Krämig potatisgratäng med prästost  
Tomat- och rödlökssallad  
Surdegsbröd och smör

*Pris 406:-/person*

## Desserter i glas

*Passar som tillval till buffén*

Vispad chokladcrème med passionfruktsglaze och  
torkat hallonpulver **69:-**

Yoghurt- och vaniljpannacotta med coulis  
på jordgubbar och hallon **63:-**

Mango- och passionfruktsmousse med  
vit choklad och rostad kokos **63:-**

Cheesecake i glas med blåbär, lemon curd  
och digestivecrisp **63:-**