

Buiféer med tema

Temamenyer är ett enkelt sätt att skapa en tydlig känsla och röd tråd genom hela måltiden. Perfekt när ni vill sätta stämningen för eventet och ge gästerna en mer sammanhållen upplevelse.

Vi har tagit fram menyer inspirerade av olika delar av världen - med smaker, råvaror och upplägg som hör ihop och lyfter varandra.

Smaker från Mellanöstern

Färsk lammkorv med bakad paprika, lök och tomat
Grillat kycklingbröst med harissa och örter
Köfte på lammfärs med kummin och persilja
Bulgursallad med oliver och fetaost
Syrlig grönsallad med granatäpple och sumac
Hummus
Yoghurt med mynta och vitlök
Vår tolkning av muhammara – kryddig paprikaröra med grillad citron och pumpafrön
Libabröd

Pris 369:-/person

BBQ & comfort

Fläksida med honungsglaze
Bakad högre Texas style med rökig chili
Majs- och vitlökskräm
Polentarostad sötpotatis med persilja
Mac and cheese
Chili- och koriandergurka
Syrad rödlök och kålsallad
Smör och bröd
Cheesecake i glas med vispad färskost, blåbär, digestivecrisp och lemon curd

Pris 369:-/person

Latinamerikansk fest

Kryddbakad fläskkarré pulled pork
Chimichurri-grillat kycklingbröst
Cevichesallad med räkor, lime och chili i glas
Citrusris med koriander och svarta bönor
Polentarostad sötpotatis med koriander
Pico de gallo
Sallad på sotad majs med rostad kål och koriander
Syrlig kålsallad
Mörk chokladkräm i glas med passionsfrukt och färska bär

Pris 369:-/person

Asiatiska smaker

Sticky fläksida med sesam och kål
Marinerad sotad tonfisk med sesam, picklad fänkål och koriander
Nattbakad flankstek med koreansk BBQ-sås
Sojamajonnäs
Chili- och sesammarinerad gurksallad
Nudelsallad med strimlade grönsaker & glaze
Kimchi-kålsallad
Bakad broccoli och blomkål med vårlök
Kokospannacotta med vanilj och szechuan-kryddad ananas

Pris 369:-/person

Tysk festbuffé

Örtglazerad kycklinglårfile med rosmarin
Schweinshaxe
Lufttorkad skinka
Thüringer bratwurst
Weisswurst
Rostad potatissallad med picklad fänkål och cornichons
Kumminrostade morötter
Surkål
Tysk ostkräm
Bondsallad
Senap och kökets curryketchup
Pretzel

Pris 369:-/person



event
EXPERTERNA
eventexperterna.se

Italiensk generositet

Porchetta med bakade cocktailtomater
Rosmarinspotatis
Citronbakad kycklingfilé med örter
Utvalda charkuterier, coppa och fänkålssalami
Stekta vitlökschampinjoner
Rostad zucchini, paprika och aubergine
toppad med parmesan
Inlagda oliver och saltorkade tomater
Kronärtskockor med basilikaolja
Paprikaröra med grillad citron
Vitkålssallad med olivolja
Levainbröd med smör
Ostbricka med taleggio, tryffelpecorino
och salta kex
Tiramisu i glas

Pris 369:-/person

Desserter i glas

Passar som tillval till buffén

Vispad chokladcrème med passionfruktsgläze 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:-**