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 265:-/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 sesamvinägrett
Surdegsbröd och smör

Pris 265:-/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 265:-/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 265:-/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 265:-/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 339:-/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 339:-/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 blåbärscrème och lemon curd
Surdegsbröd och smör

Pris 339:-/person

Grön fest

Helbakad rotselleri med misoglaze, butternutpumpa, rödbetor och krossade nötter
Rostad tofu med sojavinägrett 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 339:-/person

Klassisk festbuffé

Tunnbrödsstubbe 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 429:-/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:-*

event
EXPERTERNA
eventexperterna.se