



Cateringarrangemang Kallbuffé

Bjud på det där lilla extra när du bestämt dig för att en kallbuffé passar bäst för din tillställning! Populärt när du vill ha en mingelfest och kanske inte en sittande middag. Vi komponerar fantasifulla och välsmakande delikatesser och kör ut till dig eller din festlokal vid önskad tidpunkt, samt dukar fram med anrättningskyltar på din buffé. Nedan följer ett exempel på en uppskattad kallbuffé med olika fräscha anrättningar som innehåller både fisk, kött & vegetariskt.!

Förutsättningar:

Antal festkuvert: 50-60st

Offertpriser gäller om minst 50st beställda kuvert

Tider: enl ök

Priser inklusive moms

Vi kör ut er buffé och dukar fram med anrättningskyltar

DELIKATESSBUFFÉ

Fisk/Skaldjur

- * Lättrimmad Fänkålshalstrad Lax
- * Kall Kräftlasagne med Dillgelé
- * Minitoast "Skagen"
- * Ceviche på Dagsfångst

Veg

- * Västerbottenpaj med Tångkaviar & Smetana
- * Avokadocheesecake med rostad Tomatgelé

Kött

- * Italiensk Kycklingfilé bakad med Tomat, Basilika och Oliver
- * Serranoskinka med myntamarinerad Melon

Sallader

- * Rostad potatissallad med Babyspenat & Parmesanost
- * Ört- & Vitlöksrostade Rotfrukter
- * Sallad med Betor, Chèvreost & rostade Frön
- * Röd Coleslaw

Såser & annat Gott:

- * Tzatziki
- * Sauce Verte
- * Citrusaioli
- * Olivtapenade
- * Bröd & smör

Kuvertpris: 380kr

Tillval:

Dessert i snygga portionsförpackningar

(typ mousse, panacotta, cheesecake)

Kuvertpris: 60kr/kuvert

(dessa lämnas i kylutrymme för er, enkla att servera senare)