



Menyer m/s Ambiente och m/s Marken

samtliga priser ex moms.

Tänk på att enas om en och samma meny för samtliga gäster med undantag allergiker och veg.

Snittar - 40kr/st

- Tonfisktaco med sotad tonfisk, avokado, salsa, friterad tortilla
- Skagen på smörrostad toast
- Färskostterrin med räkor, kallrökt lax dill, pepparrot, forellrom
- Gubbröra på kavring
- Pinchos med sardiner från ortiz, basilikacrème, bakad tomat
- Kycklinglevermousse med plommonchutney
- Serranoskinka med

Paella 180kr/p

Fisk, skaldjur, aioli, baguette, franskt smör

Moules frites - 155kr/p

Blåmusslor, aioli, pommes frites, baguette och franskt smör

Stekt strömming - 115kr/p

med potatismos, rårörda lingon, brynt smör



Menyförlag 3-rätters:

Förrätt

Lättrökt piggvar med forellrom, krasse, gurka, kavringkrutong samt citruscrème - 130kr/p

Ljummen Västerbottenspaj med kallrökt lax, syrad rödlök och örtsallad - 115kr/p

Varmrätter

Skaldjursfärserad rödtungsfilé med timjanbakad spetskål, hummersås, mandelpotatispuré - 315kr/p

Örtsstekt kycklingfilé med bönor, gulbeta, blomkål, samt citron och gräslöksky - 290kr/p

Desserter

Creme Catalan - 75kr/p

Chokladcrème med omkokta körsbär samt saltrostad mandel - 85kr/p



Buffé Skeppsholmen - 295kr/p

- Varmrökt Rödinsfilé med romsås
- Buljongkokt Kycklingfile med saltorkadetomater och oliver
- Skagenröra på Crostini
- Vegetarisk Caesarsallad
- Provencalsk Kalvstek i tunna skivor
- Krämig Potatissallad med örter och salladslök
- Skafferiets hembakade bröd & smör

Buffé Kastellholmen - 245kr/p

- Rostade medelhavsgrönsaker
- Inkokt lax med dillad gurka
- Fänkål och äppelsallad med vinaigrette
- Örtstekt fläskfilé
- Romansallad med parmesan, krutonger o senapsdressing
- Färskpotatissallad med örter och rödlök
- Hembakat bröd, smör

Vegetarisk buffé - 285kr/p

- Chévrepaj med färsk timjan
- Auberginespett, harissamarinerade
- Falafel
- Hummus
- Rostad paprikaröra
- Melonsallad med fårost, honung och mynta
- Tabbouleh
- Focacciabröd



Buffé Gamla Stans Fisk - 395kr/p

- Ceviche med ekologisk lax, räkor, gurka, chili, lime
- Sallad med rostad Amadinepotatis, pimentos, parmesan, krutonger, ruccola
- Asiatisk rostbiff med soya, citrongräs, chili samt srirachamajonnäs
- Varmrökt lax med pressgurka och gräslöksromsås
- Tre franska ostar med bornholmskex och fikonmarmelad
- Baguette och franskt smör

Desserter 59kr st.

- Mörk Chokladpannacotta med färska hallon
- Sommardessert, som jordgubbstårta fast i whiskyglas
- Vit choklad pannacotta och rabarberkompott med kanel
- Lime och cocos pannacotta med jordgubbssalsa
- Nutellamousse med rostade hasselnötter och färska bär



BBQ Buffé – 425:-/pp

Till Grillbuffén måste grillkock följa med. Kostnad 2 850:- (max 6 timmar) plus 25% moms

- Timjan och citronglaserad grissida (bakad under natten)
- Rödräkor med chili, vitlök, persilja, lime
- Bbq grillade revbensspjäll från gårdsgris från Nibble
- Spett med marinerad biff "asien style"
- Grillad sparris med tryffeldressing

Tillbehör:

- Sallad med rostad Amadinepotatis, bönor, kapris, dragon, rödlök och senapsvinägrett
- Bulgursallad med tomat, mynta, oliver, citron och feta ost
- Salsa med mango, tomat, koriander, chili och lime
- Rostad vitlök och persiljesmör
- Choronsås
- Örtaioli
- Baguette och franskt smör