

BUFFÉER 2023

BLIDÖSUND,
RIDDARHOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
SJÖGULL OCH
SJÖBRIS

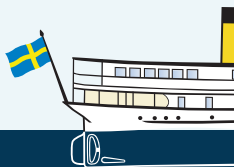
Rödlöga

Två inlagda sillar
Stekt inlagd strömming med rödlök
Matjesill med gräddfil och gräslök
Dillgravad lax med hovmästarsås
Ägghalvor med majonnäs och räkor
Rostbiff med tryffelmajonnäs och picklad rödlök
Köttbullar
Prinskorv
Dillkokt färskpotatis
Rostade betor i vinägrett
Fartygets senap
Jungfrusallad
Spisbröd
Surdegsgalette
Danskt rågbröd
Västerbottensost

Fruksallad med vaniljgrädde och cookiekross

450 kr/p (504 kr/p)

(inkl moms)



BUFFÉER 2023

RIDDAR-
HOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
BLIDÖSUND

Gräskö

Kokt potatishalva med syrad grädde, stenbitsrom och hackad lök

Kallrökt lax med äppel- och pepparrotscrème

Gravad lax med hovmästarsås

Varmrökt lax med örtmajonnäs

Ört- och citronmarinerad kyckling

Vattenmelon och getost med honung och rostade pinjenötter

Bovetesallad med rostad paprika, zucchini, rödlök och ruccola

Bönsallad med mynta, gurka och chili

Ugnsbakad potatis- och blomkålssallad med rostade solroskärnor

Västerbottensostpaj

Cannelloni med spenat- och ricottafyllning

Brieost fylld med färska örter, torkade frukter och tryffel

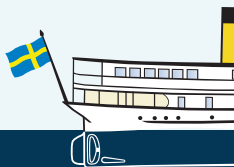
Surdegsbaguette

Danskt rågbröd

Bärpaj med vaniljgrädde

525 kr/p (588 kr/p)

(inkl moms)



BUFFÉER 2023

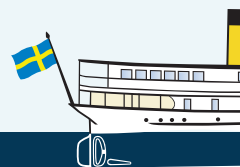
RIDDAR-
HOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
BLIDÖSUND

Kudoxa

Tre sorters sill
Stekt inlagd strömming med rödlök
Matjesill med gräddfil
Gubbröra
Kallrökt lax med Västerbottensoströra
Dillgravad lax med hovmästarsås
Varmrökt lax med romsås
Ägghalvor med majonnäs och räkor
Spickeskinka
Rostbiff med tryffelmajonnäs och picklad rödlök
Lantpaté med rödlöks Cumberland och inlagda kantareller
Rostade betor i vinägrett
Salami från Svensk gårdsmejeri
Dillkokt färskpotatis
Västerbottensostpaj
Stekt gårdskorv med senap
Brieost fylld med färska örter, torkade frukter och tryffel
Surdegsbröd
Danskt rågbröd
Spisbröd
Chokladtryffeltårta med bärkompott och vispgrädde

570 kr/p (638 kr/p)

(inkl moms)



Blidösundsbolaget

BUFFÉER 2023

RIDDAR-
HOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
BLIDÖSUND

Ängskär vegansk buffé

Jumbocouscous med aubergine, zucchini, tomat och färska örter

Bönsallad med mynta, gurka och chili

Karamelliserade endiver med apelsin

Rostad potatis och blomkål med rostade solroskärnor

Ugnsbakade betor

Grönärtshummus

Krämig röra på saltorkade tomater

Confiterade coctailtomater

Rostade jordärtskockor med tryffelkräm

Violife med fetakaraktär med bakade grönsaker och olivolja

Baljväxtfärsbiffar med salsa verde

Kryddig anammakorv

Grillad sparris med ruccola, pinjenötter och hyvlad vegansk prosociano

Dillkokt färskpotatis

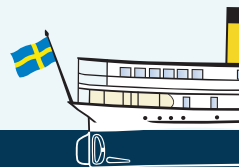
Spisbröd

Danskt rågbröd

Rabarber med mandelvisp, blåbär och vanilj

525 kr/p (588 kr/p)

(inkl moms)



BUFFÉER 2023

RIDDAR-
HOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
BLIDÖSUND

Gillöga, lyxig skaldjursbuffé

Serveras september till april

Kokt halv hummer (1 pp)
Halstrade marinerade pilgrimsmusslor
Rökta räkor
Kokta räkor
Kungskrabba
Havskräftor (2 pp)
Kokta blåmusslor
Ostron (2 pp)
Skagenröra på handskalade MSC räkor
Aioli
Hovmästarsås
Citronmajonnäs
Skärgårdsbröd
Surdegsbröd

Karamelliserad citrontartelette med färska bär

1 480 kr/p (1 658 kr/p)

(inkl moms)

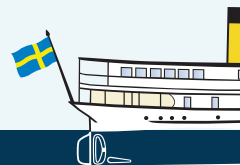
Er valda meny eller buffé gäller för hela sällskapet.

Vänligen meddela oss om eventuella allergier senast sju arbetsdagar innan ert event.

Vi reserverar oss för eventuella prisändringar.



Vi strävar efter att våra råvaror med fisk- och skaldjur är fiskade på ett hållbart sätt, (MSC-märkt) och att vi i möjligaste mån använder ekologiska, närproducerade och säsongsbetonade råvaror i våra rätter.



Blidösundsbolaget