

## KONFERENSBUFFÈ HÖST 2019

### **“Local”** - 185 kr ex moms

Krämig paj på färskost, svamp och timjan  
Kycklingballotine med pumpa, persilja, grana padano  
Potatis och spetskålssallad, citronette, rostade fröer, dill  
Matvete med morötter, syltad citron, spenat och gräslök  
Grönsallad  
Örtcrème  
Niagaras foccacia

#### *Plusmeny:*

Saltbakad rotselleri, hasselnöt, syltad svamp och brynt smör crème + 35 kr  
Rostbiff med syltade rotfrukter, krasse och pepparrot +40 kr  
Smulpaj på skånska äpplen med vaniljkräm + 40 kr

### **“Green”** - 185 kr ex moms

Krämig paj på färskost, svamp och timjan  
Potatis och spetskålssallad, bönor, citronette, rostade fröer, dill  
Matvete med morötter, kikärter, syltad citron, spenat och gräslök  
Bakad rotselleri, hasselnöt, syltad svamp och brynt smör crème  
Grönsallad  
Örtcrème  
Morotshummus  
Niagaras foccacia

#### *Plusmeny:*

Örtbakad portabello med romansallad, svensk tofu och gräslök + 35 kr/person  
Polenta med salsa verde, sojabönor, rostad paprika och grana padano + 40 kr/person  
Smulpaj på skånska äpplen med vaniljkräm + 40 kr/person

### **“Asia”** - 185 kr

Kyckling teriyaki med syltad morot, böngroddar och koriander  
Glasnudelsallad med räkor, chili, sesamfrön och vårlök  
Pak choy, ingefära, rostad vitlök, rättika och edamamebönor  
Bakad rotselleri med sojavinaigrette, portabello svamp och kinakål  
Spetskål och koriandersallad  
Soja majonnäs  
Niagaras foccacia

#### *Plusmeny:*

Tabbouleh med citron, persilja, tomat och cous cous +30 kr  
Spicy beef med pickles och krispig lök +45 kr  
Chokladkaka med syltad ingefära, maränger och kokosmousse +40 kr