

Säsongsbufféer – catering

Tegnér's Matsalars säsongsbuffé

Grillad berberekryddad flankstek med saltorkade tomater, solroskärnor och persilja

Kycklinglår med citron, vitlöksyoghurt, mynta och surtorn

Färskost med tapenade på rostad aubergine, sardeller och gröna oliver

Haricots verts med boquerones, bönor och koriander

Vinbladsdolmar med syrliga lökar och bakad tomat

Tapenade på bulgur, tomat och chili

Syrlig kålsallad med fetaost, keso, örter och granatäpple

Bönsallad på favabönor, bladpersilja och mynta

Potatissallad med saffran, rostad fänkål, vitlök och chili

Grönsallad

Surdegsbulle

Buffépris: 280:-

Tegnér's Matsalars stora säsongsbuffé

Grillad berberekryddad flankstek med saltorkade tomater, solroskärnor och persilja

Kycklinglår med citron, vitlöksyoghurt, mynta och surtorn

Färskost med tapenade på rostad aubergine, sardeller och gröna oliver

Haricots verts med boquerones, bönor och koriander

Vinbladsdolmar med syrliga lökar och bakad tomat

Tapenade på bulgur, tomat och chili

Syrlig kålsallad med fetaost, keso, örter och granatäpple

Bönsallad på favabönor, bladpersilja och mynta

Potatissallad med saffran, rostad fänkål, vitlök och chili

Grönsallad

Surdegsbulle

Citronposset med bärkompott

Buffépris: 320:-

Vegetarisk buffé

Grillad halloumi med saltorkade tomater, solroskärnor och persilja

Rostad blomkål med citron, vitlöksyoghurt, mynta och surtorn

Färskost med tapenade på rostad aubergine och gröna oliver

Haricots verts med bönor, chili och koriander

Vinbladsdolmar med syrliga lökar och bakad tomat

Tapenade på bulgur, tomat och chili

Syrlig kålsallad med fetaost, keso, örter och granatäpple

Bönsallad på favabönor, bladpersilja och mynta

Potatissallad med saffran, rostad fänkål, vitlök och chili

Grönsallad

Surdegspann

Fullservicepris: 260:-

Mingelbuffé

Skånsk tupp med rödlöksmarmelad på surdegscrostini

Confiterad rotselleri med rökt äpple och rostade hasselnötter

Citronmarinerade skaldjur med dillmajonnäs och sikrom

Bakad flankstek med Srirachacrème

Varmrökt lax med pepparrotsemulsion på pumpernickel

Fetaost med örter och olivolja

Buffépris: 200:-

* "Buffépris" anger priset för endast maten som catering (12 % moms ingår i priset).

* Kostnad för utkörning/leverans tillkommer. Vid beställning över 200 kuvert sänker vi priset med 10:- per kuvert för det överskjutande antalet.

* Vi skriver gärna en unik offert för ditt arrangemang! Vill du ha förslag på andra bufféer än de du finner här, t.ex. med geografiskt tema som grund, så kommer vi gärna med förslag.

* Givetvis offererar vi gärna serveringspersonal, glas, porslin, linne med mera även vid cateringarrangemang.

MINIMI-ANTAL VID BESTÄLLNING AV BUFFÉER = 50 PERSONER!

VID FÄRRE ANTAL GÄSTER, BEGÄR SEPARAT OFFERT.