

Eatery

Eventmenyer

JULBORD

495 SEK/PERSON

FÖRE MATEN

Glögg med pepparkaka

KALLA RÄTTER

Senapssill

Matjesill

Inlagd sill

Ägghalvor med rom och majonnäs

Ägghalvor med skagenröra

Citrongravad lax

Rökt laxcheesecake

Inkokt lax

Gubbröra

Rökt renstek

Skånsk lökkrav

Cognacsmedvurst

Viltpaté

Bakad leverpastej

Julskinka

VARMA RÄTTER

Glöggaserad fläskkarré

Kanel- och ingefärsbakad

gårdsgrissida

Köttbullar

Janssons frestelse

Prinskorvar

Kokt potatis

Sirap- & chilibakad blomkål

Rödkål

TILLBEHÖR

Rödbetssallad

Pepparots- och äppelcrème

Hovmästarsås

Två sorters senap

Cumberlandsås

Gräddfil

Hackad rödlök

Hackad gräslök

Whiskeycheddar

Juledamer

Stiltonost

Vört

Julknäcke

DESSERTER

Julgodis

Frukt

Chokladkaka med grädde

Äppelpaj med vaniljsås

Saffrans- och pepparkakstiramisu

DRYCKESPAKET JULBORD

110 KR PER PERSON

Glögg ingår

2 glas vin, öl eller alkoholfritt

Kaffe/te till dessert ingår

Eatery

Eventmenyer

DRINKTILLTUGG

Melonbitar med torkad parmaskinka-strössel

Crostini med rostad kronärtskocka och parmesan

Västerbottenbakade brödsticks

Skagencanapé

Renstekscanapé

PLOCK/MINGELMAT

Laxpastrami med blomkåls crème

Mini club sandwich

Kavring med renstek och pepparrot

Canapé med brieostkräm och pinjenötter

Skagenstubbe toppad med sikrom

Rökt renstek i tunnbrödstubbe med västerbottenpotatis

Minipaj med blandsvamp och örtcrème

Västerbottenpaj med rommousse

SMÖRREBRÖD

Rostbiff, pepparrotsmajonnäs, syltad lök och rostad lök

Klassisk skagen med sikrom

Rimmad lax, kokt ägg och hovmästarsås

Kyckling, curryremoulad och picklad blomkål

Strömming med syrad lök, citron och dill

Leverpastej med knaperstekt sidfläsk och smörgåsgurka

Eatery

Eventmenyer

BUFFÉ

Salami

Lufttorkad skinka

Rökt lax med solrospesto och färskost

Majskycklingfilé med kapris och rostad paprika

Marinerad kronärtskocka och oliver

Bakade tomater med örtemascarpone

Pasta Penne med saffransmajonnäs, ruccola, rostad vitlök och parmesan

Italiensk brödsallad

Blandsallad

Bröd och färskost

ITALIENSK BUFFÉ

Italienska charkuterier, salami, mortadella och lufttorkad skinka

Caprese (tomat, mozzarella, basilika och olivolja)

Marinerade oliver och kronärtskockor

Pestobakad laxfilé

Kycklinglårfile med kapris, citron och persilja

Krämig pastasallad med grillad paprika, parmesan, vitlök och saffran

Kalvlasagne med spenat, aubergine och zucchini

Sallad Genovese med rostade pinjenötter

Focaccia

Örtfärskost

Chokladpannacotta med rårörda bär

MEDELHAVSBUFFÉ

Chili- och basilikaräkor

Marinerad paprika och fetaost

Marinerade oliver

Merguez

Citronmarinerad kyckling

Kalvfärsbullar i het tomatsås

Moussaka med rostade marinerade grönsaker

Bulgursallad med limeyoghurt

Baba Ganoush

Liten baklava med pistagenötter

Humus

Romansallad

Pitabröd

VEGETARISK ITALIENSK BUFFÉ

Broccoli- och taleggiopaj

Parmesangratinerade plommontomater fyllda med saffranskokt avorioris

Tomat, mozzarella, basilika och olivolja

Marinerade oliver

Lasagne med quornfärs, spenat, aubergine och rostad paprika

Pastasallad med kronärtskocka, parmesan och ruccola

Jungfrusallad med rostade pinjenötter

Örter

Focaccia

Färskost med citron

Eatery tiramisu

Eatery

Eventmenyer

SVENSK BUFFÉ

Stekt inlagd strömming
Matjessillterriner
Enbärsgravad lax med hovmästarsås
Inkokt lax med dillmajonäs
Mini Wallenbergare med klassiska tillbehör
Klarpotatissallad med sparris, rädisor och sticklök
Blandsallad
Sirapsbröd
Hallonsmulpaj med vispad vaniljgrädde

AMERIKANSK BUFFÉ

Cheviche på räkor och lax med koriander
Lökringar med citronmayonnaise
Texas Baby Back Ribs
Sotade kycklinglårfileer med blue cheese
Grillade majscolvar
Friterad Idahopotatis
Coleslaw Mojorojo (paprika- och kumminmajonnäs)
BBQ-sås
Avocadosalsa
Majsbröd
Cheese cake med marrinerade jordgubbar

GRILLMENY

(tillkommer grillkock/hyra grill)
Bbq-glaserade Baby Back Ribs
Örtmarinerade kycklingspett
Chili- & vitlöksmarinerad fläskkarré
Kyftpotatis
Cole slaw
Tzatsiki
BBQ-sås
Tomatsallad
Plocksallad
Bröd & färskost
Äppelsmulpaj med vaniljcrème

Eatery

Eventmenyer

MIDDAG 1

Förrätt:

Klassisk skagenröra på danskt rågbröd toppad med dill och citron

Huvudrätt:

Grillad oxfilé med potatisgratäng, madeirasås och bakad tomat.

Serveras med säsongens primörer

Efterrätt:

Cheesecake med marinerade jordgubbar

MIDDAG 2

Förrätt:

Kräfttoast med riven prästost och gräslök på grillat surdegsbröd

Huvudrätt:

Sotat majskeycklingbröst med het tomatconsommé, grillad rotselleri och sötpotatispuré

Efterrätt:

Hallonsmulpaj med vispad vaniljgrädde

MIDDAG 3

Förrätt:

Rostade rödbetor med fetaost, honung och ruccola

Huvudrätt:

Skaldjursgratinerad lax med vitvins-sås, sparris och tryffel smaksatt palsternackspuré

Efterrätt:

Klassisk crème caramell

MIDDAG 4

Förrätt:

Klassisk skagenröra på danskt rågbröd toppad med dill och citron

Huvudrätt:

Lammytterfilé med jalapenosky, rucolasallad och tomat/fetaostpaj

Efterrätt:

Eaterys Tiramisu

MIDDAG 5

Förrätt:

"Tre små assietter": Rödlökscheesecake med sikrom, Skagencanapé och Citrongravad lax med hovmästarsås

Huvudrätt:

Rosastekt ankbröst med svamp- och sparrisrisotto

Efterrätt:

Chokladkräm med mascarpone och mandelbiscotti

MIDDAG 6

Förrätt:

Kallrökt lax med spenatsallad, chilikrutonger och getostcrème

Huvudrätt:

Kalvytterfilé med potatispuré, röd-vinssås, bacon, portabella och smälök

Efterrätt:

Vit chockladpannacotta med rårörda bär

MIDDAG 7 (VEGETARISKT)

Förrätt:

Klassiskt Västerbottenpaj med tångkaviar, vispad crème, hackad rödlök och citron

Huvudrätt

Färsk delize fylld med Karl-Johansvamp med smörstekt portobellosvamp och riven parmesan

Efterrätt:

Hallonsmulpaj med vaniljsås