



Buffé Menyer 2009

Nr 3

Sillrusse, matjesill, gräddfil, rödbetor, rödlök, dill och hackat ägg
Stekt inlagd strömming
Ägg med majonäs och räkor
Kokt dillpotatis
Janssons frestelse och rödbetor
Köttbullar och prinskorv
Gotlands limpa, kavring
Västerbottenost

Nr 4.

Pastrami med rostade och marinerade grönsaker
Carpacchio på nötkött från Ejmunds gård i Björke
Rökta räkor från Katthammarsviks rökeri med ramslöksaioli
Marinerad aubergine med vitlök och parmesan
Quinosallad
Haricotverts med parmesan, tonfisk och vitlök
Ensalata di pimientos
Blandad sallad
Tapenade
Bröd

Nr 5.

Sallad på svenskt matkorn
Marinerade kronhjärtan med torkade tomater och basilika
Sallad på getost, Kidneybönor, tomater och rödlök
Rökgravad lax från Katthammarsvik med färskostsallad
Lammfiol med hyvlad västerbottenost och rödpesto
Rostbiff från Ejmundsgård i Björke med senapspickles
Marinerad potatissallad
Bladsallad och ruccola
Bröd
Ost från stafva gård
Plommonmarmelad