

Svalans Buffé

Kallrökt lax i tunna skivor med färskost smaksatt med örter och pepparrot

Löjromshatt med smetana och finhackad rödlök

Grynsallad med fetaost, färsk paprika, oliver, rödlök och saltorkade tomater och en krämig potatissallad smaksatt med örter och senap

Tunnskivad marinerad oxfilé. Serveras kall tillsammans med en rödlöksmarmelad som vi smaksätter med apelsin och rödvin

Tunnskivad lufttorkad skinka med melon och örtmarinerade färska champinjoner

Två sorters dessertost. En mild Brie och ädelost
Blandade kex och hallonmarmelad

Smör, bröd och naturligtvis en fräsch grönsallad

230,-

(205,35 exkl. moms)

Texasbuffé

BQQkryddad nötfärsbiff vitlökscrème

Pepsimarinerade spare ribs

Tomatsalsa

Buffalo Wings

Guacamole

Kryddig bönsallad

Varma majskolvar

Grillade potatishalvor

Nygräddat bröd, smör

Blandad sallad

225,-

(200,90 exkl. moms)

Smörgåsbordet

Tre sorters sill

Hackad lök

Gräddfil

Kokt potatis

Ägghalvor med räkor

Gravlax med dijonsenapskrème och riven västerbottenost

Rostbiff med pickles och rostad lök

Rökt kalkonbröst med färska grönsaker

Potatissallad med crème fraiche och gräslök

Paj med broccoli och västerbottenost

Delikatessknäckebröd

smör och ost

225,-

(200,90 exkl. moms)

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG SVALAN

Naturlig drivkraft

Brunnsbuffé

Kall marinerad kycklingfilé

Tunnskivad rostbiff med pickles

Charkfat med skinka och salami

Marinerade oliver

Tomat- och löksallad

Blandad grönsallad

Brieost med färsk frukt

Krämig Potatisgratäng eller Potatissallad

Smör och bröd

195,-

(174,10 exkl. moms)

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG SVALAN

Naturlig drivkraft

Buffé Nord

Tunnbröd fyllt med rökt renstek och hjortron

Västerbottenpaj med kantareller

Laxcheesecake

Tjälknöl med cornichongurka

Potatisgratäng

Örtmarinerade champinjoner

Varmrökt lax med paprikacrème

Färska grönsaker

Crème fraiche och löjromshatt

Västerbottenost

Smör, bröd

249: -
(222,30 exkl. moms)

Oktoberfest

Tre sorters tyska ölkorvar:

Tysk salami, joddlarkorv och hjortsalami

Berndorferskinka (kallrökt gårdsskinka)

Lök- och tomatsallad med tärnad emmentalerost

Thyringer bratwurst

Surkål med rökt sidfläsk

Kummin- och örtmarinerad vildsvinsstek

Tyskt lök- och potatismos alternativt Österrisk potatissallad

Grillade grönsaker och sydtysk plocksallad med marinerad sparris

Curry- och pepparrotsremoulade

Saltgurka och Löwensephsenap

Hembakat grovt bröd och tyskt lantbröd, smör

250,-

(223,20 exkl. moms)

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

Skaldjursbuffé

Fisk och skaldjur är alltid festligt.

Beroende på säsong varierar utbudet, men vår grundbuffé består av ½ kokt hummer, dillkokta havskräftor, färska smögenräkor.

Små snittar med skagensallad och löjrom

Vinkokta blåmusslor och parmesangratinerade greenshell-musslor.

Fisk- och skaldjurspaté med örtagårdsdressing.

Aioli och Rhode Islandsås

Smör, bröd och västerbottenost

Cirka pris 470,- inkl moms (kontakta oss för dagspris)

Carverybuffé

Kyckling med citrus och örter

Fläskfilé
kryddade med vår egen kryddblandning

Svampsås, bearnaise och rödvinssås

Lax
hela laxfilésidor ugnsbakas med sweet chili och serveras med en kall citroncrème

Örtrostad potatis, och potatis och rotfruktsgratäng

4 olika sallader
Alla olika salladerna får karaktär av säsongens grönsaker och smaker

Smör och bröd

250,-
(223,20 exkl. moms)

Italiensk buffé

Tunnskivad salami och lufttorkad skinka

Läggs upp på fat och garneras vackert med grönsaker och melon.

Tomat- och mozzarellasallad

Bulgursallad. I denna goda sallad har vi paprika, fetaost, rödlök oliver. Allt smaksätts med en god dressing och garneras med färska salladsblad

Räkor och musslor blandas med blancherade grönsaker och oliver.

Så smaksätter vi detta med en underbar dressing på chili, olja och dill

Marinerade Kronärtskockshjärtan och färska champinjoner

Kockorna får en marinad med pressad citron och rosépeppar, och svampen smaksätter vi med persilja, salt och blandade örter

Mozzarelagraterad kycklingfilé med olivoljeslungade grönsaker.

Serveras varmt med en Lasagne med svamp, spenat och parmesan

Krämig Gorgonzolaost med paprika

Ljust bröd med smör

230,-

(205,35 exkl. moms)

Vegetarisk buffé

Grönsaksshot

Minifalafelburgare med het tomatsalsa

Krämig aubergine och sojafärsgratäng

Rostade rotfrukter kryddade med färska örter och vitlök

Melonsallad med fetaost och mynta

Marinerade kronhjärtan

Olivmix

Couscous sallad med rostade nötter och smaker från orienten

Rödkålssallad smaksatt med granatäpple

Linspytt smaksatt med paprika, koriander och citron

Grönsallad

Ostbricka med 3 olika sorters ostar och frukt

Hembakat bröd serveras med hummus och tapenade

250,-

(223,20 exkl. moms)

Plockbrickor

Plockbricka BBQ pris per person

Buffalo wings
Kryddiga köttfärsspett
Peperonikorv
Cocktailtomat
Nachochips
Marinerade champinjoner
Salsa, aioli och grönsaksstavar

115,- inkl. moms (102,67 ex. moms)

Plockbricka Medelhavet pris per person

Lufttorkad skinka
Salami
Kycklingspett
Marinerade oliver
Grönsaksstavar
Tzatziki
Krämig pastasallad
Baguette och brie

125,- inkl. moms (111,61 ex. moms)

Plockbricka Italien pris per person

Pizza med brie, rucola och pumpafrön, marinerade oliver
Tunnbrödsnittar med lufttorkad skinka och färskost
Salami
Kycklingspett
Kronhjärtan i ört och vitlöksolja
Pastasallad med spenat och saltorkad tomat
Focaccia med tapenade

150,- inkl. moms (133,93 ex. moms)