

# Eklundshofs buffé jan-april

## Varmt:

**Lamm**– Svensk lammracks serveras med vitlök & rosmarin samt rödvinssky.

**Kyckling**– Movitzkyckling från Trollhättan serveras med tomaters & mozzarella samt vitlökssås & rostad lök.

**Lax** – Rödbetsgravad med citronmajonnäs & rostad kavring.

**Scamp**– Champinjoner & ostronskivling serveras med vitlök & olivolja.

**Potatis** – Ugnstekta serveras med örtsmör & flingsalt.

## Kallt:

**Betor** – Rostade serveras med rostad lök & honung.

**Rotfrukter**– Serveras med Eklundshofs tapenade.

**Bönor** – Blandning serveras med hallonvinägrett.

**Sallad**– Variation, serveras med granatäppledressing.

**Tomater** – Bakade serveras med friterad persilja & olivolja.

## Dessert:

**Pannacotta** – Smaksatt med vanilj serveras med citrusgele & salmiakmaräng

Kaffe på buffe ingår

## **Pris 525 kr per person.**

*Vid arrangemang på Eklundshof äter hela sällskapet samma meny. Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier & andra behov av specialkost. Vi önskar ert menyval senast två veckor i förväg. Minimum antalet är 20 personer & då ingår lokal & service.*

**Eklundshof**

MÖTEN & FEST

