

Eklundshofs buffé sept - april

Varmt:

Gårdsgris – Nattbakad sida serveras med äpple och rostad vitlökssky.

Oxkind – Långkok på oxkind serveras med stekt lök och rödvinssky.

Lax – Rimmad bakad regnbåge serveras med äpple och fänkålssallad samt citruscremé.

Kål – Stekt blomkål serveras med kikärter och citronolja.

Potatis – Rostad serveras med pesto.

Kallt:

Tomater – Bakade serveras med eldost och friterad lök.

Rotfrukters – Rostade serveras med vitlöksolja och örter

Kål – Sallad med äpple och honung samt örter.

Betor – Bakade serveras med yoghurt och honung smaksatt med lime samt rostade solrosfrön.

Liten dessert:

Rabarberpaj – Serveras med vaniljgrädde.

Kaffe på buffe ingår

Pris 435 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

