



Buffé och à la carte-meny 2024

För beställning av dessa menyer gäller;

- ★ Minst sällskap om 20 personer (för mindre sällskap - kontakta oss för offert)
- ★ Servering ingår i matpriserna
- ★ Dryck tillkommer

Bra att veta;

- ★ Barn upp till 12 år, 225 kr
- ★ I alla matpriser ingår lokalhyra under hela middagen. Efter avslutad middag och kaffe tillkommer en lokalhyra på 575 kr/timme om ni önskar fortsätta med bar och dans.
- ★ Det går att boka fram till klockan 01:00.
- ★ Dukning med vita linnedukar och levande ljus. Övriga dekorationer och eventuella blommor tillkommer.
- ★ Under hela kvällen är baren öppen och den stänger 30 minuter innan bokad sluttid.
- ★ Vi har fullständiga rättigheter och erbjuder ett brett sortiment av öl, vin, drinkar och avec.
- ★ Det är inte möjligt att ta med egen mat och dryck, p.g.a. reglerna kring hantering av livsmedel.

Bufféer

På Gröna Stugan kan du skapa din egen buffé genom att välja rätter på listan nedan.

I alla buffépaket ingår smör och bröd och en grönsallad.

Det går bra att lägga till rätter i respektive buffépaket - kontakta oss för prisuppgift.

Det finns tre prispaket att välja mellan;

Buffé nr 1

365 kr p.p.

Välj följande från buffélistan;

**1 sallad
2 rätter kallskuret
3 varmrätter
3 såser
1 varmt tillbehör
1 dessert**

Buffé nr 2

425 kr p.p.

Välj följande från buffélistan;

**2 sallader
3 rätter kallskuret
4 varmrätter
3 såser
2 varma tillbehör
1 dessert**

Buffé nr 3

545 kr p.p.

Välj följande från buffélistan;

**3 sallader
4 rätter kallskuret
4 varmrätter
4 såser
2 varma tillbehör
2 desserter**

I buffé nr 3 ingår även kaffe och te.

Bufféretter

Sallader

1. Fransk potatissallad (vegansk)
2. Krämig potatissallad
3. Italiensk pastasallad (vegansk)
4. Couscoussallad (vegansk)
5. Tabbouleh (vegansk)
6. Rödkålssallad med vitlök- och persiljedressing (vegansk)

Kallskuret

7. Lantpaté med cumberlandsås
8. Rödbetor med smulad chèvre och valnötter
9. Insalata Caprese (mozzarella- och tomatsallad)
10. Mortadella/Milano/Napoli salami-bricka
11. Rostbiff med färsk pepparrot
12. Gravad lax med hovmästarkräm
13. Italiensk laxsallad
(inkokt lax, vattenmelon, fetaost och valnötter)
14. Örtkryddad kalkonpastrami
15. Honungsmelon och parmaskinka
16. Thai- marinerade grönsaker i sesam- och chiliolja
(vegansk)
17. Klassisk inlagd sill
18. Senaps- och maltwhiskysill

Varma rätter

19. Köttfärsjärpar med citron och mynta
20. Dragon- och citronmarinerad kyckling
21. BBQ-marinerad fläskfilé
22. Ugnsbakad lax med timjan och rosmarin
23. Röd linsgryta
24. Örtstekt falafel
25. Broccolipaj
26. Ostpaj med chili och persiljeströssel
27. Honungsrostade rotfrukter

Varma tillbehör

- 28. Potatisgratäng
- 29. Rostade potatisklyftor
- 30. Dillkokt potatis
- 31. Örtris

Såser

- 32. Myntayoghurt
- 33. Tzatziki
- 34. Aioli
- 35. Pepparrotssås
- 36. Hummus
- 37. Salsa
- 38. Hovmästarcrème
- 39. Kall örtsås

Desserter

- 40. Chokladmousse med hallongrädde
serveras i portionsglas
- 41. Vaniljglass med varma hjortron
- 42. Pannacotta med smak av jordgubbar
- 43. Stugans morotskaka
- 44. Brownie med havssalt (vegansk + glutenfri)

Tillval

- 45. Ostbricka 3 sorter 65 kr p.p.
inkl.kex, vindruvor och marmelad

À la carte

Minsta antal gäster är 20 personer och hela sällskapet måste välja samma meny
(med undantag för specialkost och allergier).

Önskar ni någon annan rätt? Kontakta oss för offert.

Förrätter

Klassisk Toast Skagen

219 kr

Lax de Luxe

Kallrökt och gravad lax med picklad morot och rödlök.

Serveras med senapsvinägrett.

210 kr

Carpaccio på nötkött

Serveras med timjanolja, riven Västerbottensost och valnötter

235 kr

Cocktail på jordärtskocka med rostad svamp och surdegstoast

180 kr

Varmrätter

Smörstekt hälleflundra

Serveras med parmesanskum, potatis och primörer

405 kr

Lammrostbiff

Serveras med vitlökssky, potatisterrin och stuvad savoykål

365 kr

Anka med apelsinsås

Serveras med smörstekt brysselkål, äpple och potatispuré

335 kr

Chèvreöverbakade betor

Serveras med spenat och rödlökssallad samt kanderade valnötter

265 kr

Desserter

Halloncheesecake med vaniljkryddad mascarponekräm

115 kr

Jordgubbar marinerade i mynta och punch

Serveras med vaniljglass

120 kr

Pannacotta med smak av jordgubbar

Serveras med mynta

105 kr

Chokladmousse à la Amaretto

Serveras med hallongrädde

85 kr

Saknar du något?

Önskar du andra rätter som inte finns med på vår meny så tar vi gärna emot önskemål och lämnar en offert.

www.gronastugan.se

info@gronastugan.se

08 - 28 21 00