

SVENSK RÅVARUKULTUR

PROVIANT.

Försommarbufféer



Lagom till er studentmottagning, säsongsavslutning eller annan härlig tillställning i trädgården har vi komponerat två säsongsbetonade mingelbufféer för catering. Ni kan även välja att bygga ut era bufféer med hummer, krabba eller en ostbricka om ni vill sätta en ytterligare guldkant på tillställningen.

Boka er buffé via mail info@proviant.se, eller ring oss på 08-226050 (vardagar mellan kl. 09-15) om ni har några frågor.

Samtliga bufféer serveras med säsongens grönsallad & ranchdressing, krämig potatissallad, samt Proviants baguetter och smör

Buffé nr.1 395:-

Kallrökt lax med rostad grön sparris

Vispad färskost, pepparrot, citron, svartpeppar, picklade senapsfrön, picklad silverlök och filmjölsbröd

Skagenröra

Med Proviants baguette

Chark från Nibble gård

Med honungsmelon, marinerade tomater och salladslök

Gotländska betor

Rostade marinerade rödbetor med valnötter, honung och getost

Vitello Tonnato

Tunna skivor av kalv från Mälardalen, med tonfiskmajonnäs, kapris, parmesan och färsk ramlök

Chicken "Club" wrap

Kyckling från Bjäre, bacon, currymajonnäs, sallad, tomat, avocado, lök och äpple

Kryddstekt rostbiff

Långbakad rostbiff från Almunge gård, med paprikakräm och friterad purjolök

Bakad rotselleri

Rostade hasselnötter, rucola, kallpressad rapsolja, picklad röd chili och lättrökt yoghurt

Pannacotta "Baileys"

Med säsongens bär och rostad vit choklad

Buffé nr.2 550:-

Löjrom & färskpotatis

Svensk färskpotatis toppad med löjrom, crème fraiche, gräslök och picklad rödlök

Kallrökt lax med rostad grön sparris

Vispad färskost, pepparrot, citron, svartpeppar, picklade senapsfrön, picklad silverlök och filmjölsbröd

Skagenröra

Med Proviants baguette

Chark från Nibble gård

Med honungsmelon, marinerade tomater och salladslök

Gotländska betor

Rostade marinerade rödbetor med valnötter, honung och getost

Vitello Tonnato

Tunna skivor av kalv från Mälardalen, med tonfiskmajonnäs, kapris, parmesan och färsk ramslök

Chicken "Club" wrap

Kyckling från Bjäre, bacon, currymajonnäs, sallad, tomat, avocado, lök och äpple

Kryddstekt rostbiff

Långbakad rostbiff från Almunge gård, med paprikakräm och friterad purjolök

Minihamburgare

Små högrevsburgare med karamelliserad lök, cheddar, tomat, sallad och sriracha-majonnäs

Bakad rotselleri

Rostade hasselnötter, rucola, kallpressad rapsolja, picklad röd chili och lättrokt yoghurt

Sallad på svenska bönor

Marinerade öländska bönor med maltvinäger, rapsolja och färska örter

Pannacotta "Baileys"

Med säsongens bär och rostad vit choklad

Önskar ni göra er buffé ännu lyxigare kan ni lägga till några av följande rätter.

Tillval:

½ Kokt hummer med 2 såser 295:-

½ Krabba med hovmästarsås 195:-

2 svenska ostar från Almnäs bruk i Hjo 80:-
Med hemgjord marmelad, krispigt bröd, cornichons och oliver

