

— Abbotens — Catering

Anno Domini 2011

Sillbord

<i>Räksallad</i>	50g	18:-
<i>3 sorters sill</i>		10:-
<i>Kallrökt Lax (hovmästarsås)</i>	60g	29:-
<i>Ugnsbakad Lax (appledressing)</i>	60g	27:-
<i>Rökt Laxtårta</i>	20 p/tårta endast hel eller halv	298:-/tårta
<i>Kräftor</i>		5:-/st
<i>Soppa (lax, räkor & musslor)</i>	3 dl	29:-

Mellanbord

<i>Parmaskinka</i>	50g	38:-
<i>Rostbiff</i>	50g	19:-
<i>Marinerad Oxfile</i>	50g	34:-
<i>Salamirullar</i>	40g	17:-
<i>Marinerad Kyckling (Sweet Chili)</i>	50g	19:-
<i>Ansjovisrullar</i>	2 bitar	12:-
<i>Räktårta</i>	20 p/tårta endast hel eller halv	298:-/tårta
<i>Marinerade Oliver</i>	20g	7:-
<i>Marinerade Champinjoner</i>	20g	7:-
<i>Marinerade Kronärts hjärtan</i>	20g	7:-
<i>Marinerad Feta ost</i>	20g	9:-
<i>Broccolisallad</i>	70g	19:-
<i>Potatissallad</i>	100g	19:-
<i>Pastasallad</i>	100g	19:-
<i>Tomat & Mozzarella-sallad</i>	70g	22:-

Sushi

<i>Makrullar (sjögräs-rulle)</i>	bit	8:-
<i>Nigiri (risbollar med topping)</i>	bit	8:-

Med reservation för ändringar

— Abbotens — Catering

Anno Domini 2011

Varmt

Potatisgratäng	100g	19:-
Varma Vitlökschampinjoner	50g	12:-
Ostpaj	70g	24:-
Lamm i Örtolja	50g	26:-
Bergtunga Walewska	60g	23:-
Fläskfilé Shitikesås	60g	23:-
Kycklingspett	st	12:-

Dessertes

Daimtårta	1 tårta 15 personer	19:- p/p
Cheesecake	1 tårta 15 personer	25:- p/p
Chokladmoussetårta	1 tårta 15 personer	25:- p/p
Tirra Misou	1 tårta 15 personer	25:- p/p
Äpplepaj	1 tårta 15 personer	22:- p/p
Bärpaj	1 tårta 15 personer	22:- p/p

Ostbricka

Brie	20g 9:-	1hg 43:-
Tallegio	20g 8:-	1hg 40:-
Abey St Mare	20g 11:-	1hg 56:-
Morbie	20g 9:-	1hg 43:-
Parmesan	20g 13:-	1hg 66:-
Getost	20g 13:-	1hg 67:-
Gryeere	20g 13:-	1hg 67:-
St Agure	20g 11:-	1hg 56:-
Rogforte	20g 16:-	1hg 79:-

Bröd sallad smör ingår

Med reservation för ändringar

— Abbotens — Catering

Anno Domini 2011

Luxus buffé

Biskopen

BAKAD LAX MED ÄPPLEDRESSING

KALLRÖKT LAX MED HOVMÄSTARSÅS

SWEETCHILIKYCKLING

CAJUNKRYDDAD ROSTBIFF

KRÄMIG PASTASALLAD

GRÖNSALLAD

TOMAT- OCH MOZZARELLASALLAD

MARINERADE KRONHJÄRTAN

MARINERADE CHAMPINJONER

BRÖD OCH SMÖR

156:-

Med reservation för ändringar

— Abbotens — Catering

Anno Domini 2011

Luxus buffé

Kardinalen

BAKAD LAX MED ÄPPLEDRESSING

KALLRÖKT LAX MED HOVMÄSTARSÅS

RÄKTÅRTA

SWEETCHILIKYCKLING

CAJUNKRYDDAD ROSTBIFF

FLÄSKFILÉ MED SVAMPSÅS

KRÄMIG PASTASALLAD

POTATISGRATÄNG

GRÖNSALLAD

TOMAT- OCH MOZZARELLASALLAD

MARINERADE KRONHJÄRTAN

MARINERADE CHAMPINJONER

SEMIDRYTOMATER

BRÖD OCH SMÖR

196:-

Med reservation för ändringar

— Abbotens — Catering

Anno Domini 2011

Luxus buffé

Påven

BAKAD LAX MED ÄPPLEDRESSING

KALLRÖKT LAX MED HOVMÄSTARSÅS

RÄKTÅRTA

SWEETCHILI KYCKLING

PARMASKINKA

CAJUNKRYDDAD ROSTBIF

FLÄSKFILÉ MED SVAMPSÅS

KRÄMIG PASTASALLAD

POTATISGRATÄNG

GRÖNSALLAD

TOMAT- OCH MOZZARELLASALLAD

MARINERADE KRONHJÄRTAN OCH CHAMPINJONER

SOLTORKADE TOMATER

MARINERADE OLIVER

BRÖD OCH SMÖR

236:-

Med reservation för ändringar