

# CLUSTRET

#event #fest #konferens #catering

## Buffé A

Nybakat surdegsbröd med örtfärskost  
Tunt skivad sotad chuck roll (nöt)  
Marinerade betor & cocktailmozzarella med  
pumpaströn och ruccola  
Säsongs sallad med bulgur, kronärtskocka och picklad lök  
Chipotlemajo  
**Pris: 175 kr**

## Buffé B

Bröd med färskost  
Citron- & örtdakad kycklinglårfile  
"Frittata" med grönsaker, potatis och örter  
Marinerade oliver & kapris  
Sallad med rotfrukter, bakad tomat och örtvinägrett  
Rödlökstzatziki  
**Pris: 180 kr**

## Buffé C

Bröd och färskost smaksatt med örter  
Halstrad lättgravad lax med fänkål och örter  
Dill- och gräslökssås  
Färskpotatissallad med dijon och grönsaker  
Grönsallad med picklad lök och granatäppelvinägrette  
**Pris: 190 kr**

## Buffé D

Nybakat surdegsbröd med basilikafärskost  
Fikonglaserad tunt skivad lammrostbiff  
Säsongens primörsallad med quinoa och champagnevinäger  
Turkisk yoghurt smaksatt med citron och örter  
Liten västerbottenpaj toppad med sikromscreme

**Pris: 190 kr**

## Buffé E

Surdegsbröd med örtfärskost  
Basilikabakad kycklinglårfile med grillad citron  
Tunt skivad hängmörad chuck roll  
Kryddig, tunt skivad salami  
Soltorkad tomatpesto smaksatt med västerbottenost  
Säsongens primörsallad med bakad rödlök  
Plocksallad toppad med parmesan och örtolja

**Pris: 200 kr**

## Buffé F

Nybakat surdegsbröd med färskost  
Cajunsteckt kycklinginnerfile  
Långbakad BBQ baby back ribs  
Rostad majsörä  
Ugnsbakade färska betor med fetaost och solrosfrön  
Äppel- och morotsyoghurt  
Bulgursallad med citron, örter och tomat  
Örtrostad sötpotatissallad med bakad rödlök

**Pris: 235 kr**

## Buffé G

Två sorters nybakat bröd med färskost  
Långstekt Angusbiff marinerad med basilika  
Soltorkad tomatpesto med västerbottenost  
Tre sorters kallskuret  
Rökt lax med citrusmajonnäs och syrlig rödlök i kopp  
Örtpotatissallad med ruccola, fetaost och tomat  
Sallad på bondbönor, puylinser och salladslök

**Pris: 245 kr**

## Buffé H

Stenugnsbröd och färskost  
Lågtempad glaserad lammrostbiff med rosmarin och vitlök  
Marinerad kycklinglårfilé med chili, lime och koriander  
Mynta- och rödlöksyoghurt  
Asiatisk rökt laxtartar i kopp  
Quinoasallad med säsongens grönsaker och örter  
Paj med ricotta, spenat och paprika  
Rostad pumpasallad med bakade päron och balsamico

**Pris: 245 kr**

## Buffé I

Mörkt bröd med örtfärskost  
Salviamarinerad majskycklingfilé med tomatsalsa  
Tunt skivad rosastekt kalvstek  
Haricots Verts och bondbönsallad med parmesan och parmakrisp  
Färskpotatissallad med fänkål, salladslök & söt/stark senap  
Kikärtsröra med citron och persilja  
Tomat och fetaost med oliver och basilika  
Ecosallad med matvete, sojabönor, marinerad paprika  
och picklad rödlök

**Pris: 250 kr**

## Buffé J

Två sorters nybakat surdegsbröd med örtfärskost  
Lågtempad tunt skivad rostbiff  
Citron- och honungsyoghurt  
Ceviche på kräftor, lime och koriander i kopp  
BBQ-glaserat majs kycklingsbröst  
Sallad med säsongens grönsaker, bönor, citron och örter  
Västerbottenpaj med basilikacrème och syrad rödlök  
Rostad sötpotatis sallad med citron och rucola

**Pris: 255 kr**

## Buffé K

Två sorters nybakat bröd med färskost  
Lågtempad kalvrostbiff med örter och vitlök  
Rödvinssky smaksatt med madeira  
Grillad lättgravad lax med citron och dill  
Sikromsås med gräslök och lime  
Fänkålssallad med dill & champagnevinäger  
Äppeltzatziki smaksatt med rostade korianderfrön  
Primörsallad på potatis och säsongens grönsaker

**Pris: 255 kr**

## Buffé L

Två sorters baguette med örtfärskost  
Coleslaw med äpple och chili  
Rosastekt hängmörad Angusbiff  
Pulled pork wrap med romansallad och inlagd lök  
Cajunstek kycklinglårfile  
Rostad majs röra med chili och cheddarost  
Caesarsallad naturell med vitlökskrutonger  
Ugnsbakade tomater och bönor marinerade med örter  
Sötpotatis sallad med rödlök och granatäpple

BBQ-sås

**Pris: 255 kr**

## Buffé M

Två sorters stenugnsbaguette med hummus  
Tabbouleh med tomat, persilja och citron  
Kycklinginnerfilé med koriander och vitlök  
Warak inab – citrusmarinerade vinbladsdolmar  
Lågtempad lammrostbiff med vitlök och örter  
Sallad med grillade grönsaker, spiskummin och oliver  
Cayennes falafel  
Fetaostsallad med örter och linser  
Syrlig yoghurt med mynta  
**Pris: 280 kr**

## Buffé N

Focaccia med färskost och tapenade  
Marinerad kronärtskocka och oliver  
Haricot verts med plocksallad, parmesan, syrad rödlök & basilika  
Kallskuret: lufttorkad skinka, 2 sorters salami  
Rosastekt kalvrostbiff marinerad med kapris, tomat och olivolja  
Tomat och cocktailmozzarella med basilika och picklad lök  
"Caponata" Auberginröra med selleri, persilja och vitlök  
Parmesan och ört paj toppad med rostad paprikafärskost  
Bakade betor med getost och ruccola  
**Pris: 280 kr**

**Alla priser är exkl. moms**