



SKANDINAVISKBUFFÉ

695 SEK

KALLT

Gubbröra

Majonnös, ansjovis, dill, gräslök, senap & Rågbröd

Öjebyröra

Kräftstjärtar, västerbottensost, majonnös, dill & Akvavit

Gravad Lax & Varmrökt Lax

Hovmästarsås

Matvetesallad

Creme fraiche, gurka, äpple, rädisa & rostade frön

Kålsallad

Rödkål, vitkål, persilja & äppelcidervinäger

OST

Wrångbäckssost, Hoglundagaard & den hvide dame & Fikonmarmelad & fröknäcke

VARM T

Vildsvin

Kryddtekt vildsvin med enbärssky

Torsk

Citron, musslor & vitvinssås

Kolhydrater

Lagerblads-kokt potatis & brynt smör glaserad broccoli

DESSERT

Mazarin

Mandelpaj med säsongens frukt & bär samt vitchoklad ganache



SCAND. BUFFET

695 SEK

FROM THE COLD BUFFET

Gubbröra

Mayonnaise, anchovies, dill, chives, mustard & rye bread

Öjebyröra

Crayfish tails, Västerbotten cheese, mayonnaise, dill & aquavit

Salmon

Cured Salmon & hot-smoked salmon, mustard Dill Sauce

Wheat salad

Crème fraîche, cucumber, apple, radish & roasted seeds

Cabbage Salad

Red cabbage, white cabbage, parsley & apple cider vinegar

Cheese

Wrångbäck cheese, höglundagård & Den Hvide Dame, fig marmalade & seed crispbread

FROM THE HOT BUFFET

Wild Boar

Seasoned wild boar with juniper gravy

Cod

Lemon, mussels & white wine sauce

Carbohydrates

Bay leaf-boiled potatoes & brown butter glazed broccoli

DESSERT

Mazarin

Almond tart with seasonal fruit & berries and white chocolate ganache