

# CATERING & FEST

SMÖRGÅSTÅRTOR

## **Rödbeta och Chevré - vegetarisk 125kr/pp**

Rödbetshummus, Chevrékräm, syltat päron och kanderade valnötter

## **Räkor och lax 135kr/pp**

Skagenröra med citron, färskost och dill & kallrökt lax



## **Rostbiff och krispig schalottenlök 135kr/pp**

Nattbakad rostbiff, friterad schalottenlök och inlagda äpplen

## BUFFÉ

### **Festmeny 795kr/pp**

-baguette med vispat smör med solros & rosmarinssmul

-Bibliotheks mini lobsterroll med grönt äpple, pepparrot och dill i briochebröd

-arancini med västerbottenost och tryffelkräm

-sotad råbiff med senapsmajonnäs och ramslök skapris

-honungsglaserade primörmorötter med krossade Marcona mandlar och makesallad

-bakad spetskål med konfiterad rotselleri och miso

-nattbakad flankstek med semitorkade tomater

-potatiskaka och dragonkräm

## **Bibliothek fusion 545kr/pp**

- halstrad soyamarinerad lax med kimchi majonnäs och bubu arare
- ”räksallad” krämiga räkor med gräslök, chili och vattenkrasse
- glasnudlar med korianderdressing och chashewsmul
- friterade tuppvingar på koreanskt vis
- sticky rice med kokos
- lime och citrongräs-marinerad karré från Nibble gård med syrade morötter

## **Den gröna 405kr/pp**

- baguette med vispat smör med solros & rosmarinssmul
- purjolökstorte med gruyère
- quinoabollar med salsa gjord på grillad paprika
- ljummen sallad med Vreta gulärta och gotlandslins
- citron och timjanbakad blomkål med rostade krossade nötter och shalottenvinägrett
- trädgårdsallad

