



BUFFÉFÖRSLAG - 2020

Vi har tre bufféer att beställa som catering
men dessa kan även serveras på Villa Wera för minst 10
personer och två bufféer som vi bara serverar på Villa Wera
för minst 20 personer.

BUFFÉFÖRSLAG 1 - CATERING

Varmrökt lax med citron- och pepparrotscrème

Rostbiff med ratatouille och parmesancrème

Potatis- och fänkålssallad

Grönsallad

Lagrad Svecia med äppelmarmelad

Surdegsbaguette och knäckebröd samt smör

Liten chokladmousse med bärkompott

315 kr/p ex. moms



BUFFÉFÖRSLAG 2 - CATERING

Sotad tonfisk med mango- och gurksalsa samt limecrème

Kalvrostbiff med kronärtskocka, tomat och örtcrème

Potatis- och haricot vertssallad

Grönsallad

Gruyere med päron- och ingefärsmarmelad

Surdegsbaguette och knäckebröd samt smör

Liten dessert

295 kr/p ex. moms



BUFFÉFÖRSLAG 3 - CATERING

Chark – Serranoskinka, fänkålssalami, choriza,
tryffelsalami, coppa

Ostar – Saint Agur, Coeur basque, Gruyere

Inlagda grönsaker

Fransk potatissallad

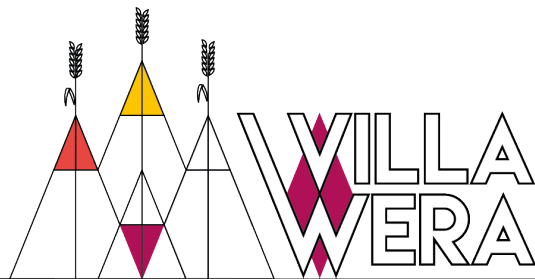
Blandsallad med feta

Tryffelaioli

Surdegsbröd från vårt bageri och smör

Liten dessert

235 kr/p ex moms



ITALIENSK BUFFÉ - SERVERAS BARA PÅ VILLA WERA

Italienska charkuterier

Kalvstek "vitello tonato"

Friterad risotto med citronmajonäs

Pimentostekt lax med tapenade

Gnocchi med parmesan och tomat

Citron- och timjanrostade grönsaker

Färskostsås med pesto

Tallegio

Surdegsbröd och vispat smör

Yoghurtpannacotta med bär

Chokladkräm "maracino"

330 kr/p ex moms

Minst 20 personer och serveras på Villa Wera



FRANSK BUFFÉ - SERVERAS BARA PÅ VILLA WERA

Franska charkuterier

Sallad på Puy-linser med senapsviniquette

Chevre med päron, valnötter och honung

Baugette med vispat smör

Inkokt lax med champagnvinäger

Ankconfit

Rosmarinstekt Lamm

Barigolekokta grönsaker

Haricotes vertes

Frank potatisgratäng

Morbier

Citrontarte med hallon

Chokladmousse med apelsin



425 kr/p ex moms

Minst 20 personer och serveras på Villa Wera