BUFFÉFÖRSLAG - 2022

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 med krutonger

Gruyère med äppelmarmelad

Surdegsbaguette och knäckebröd samt vispat smör

Liten dessert

355 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 med krutonger

Gruyère med hallonmarmelad

Surdegsbaguette och knäckebröd samt vispat smör

Liten dessert

344 kr/p ex. moms

BUFFÉFÖRSLAG 3 - CATERING

Chark – Serranoskinka, fänkålssalami,
Tryffelsalami & Spianata

Ostar – Saint Agur, Västerhavsost & L' Estange

Gröna- och Kalamataoliver

Fransk potatissallad

Blandsallad med feta

Tryffelaioli

Surdegsbröd från vårt bageri och vispat smör

Liten dessert

281 kr/p ex moms

ITALIENSK BUFFÉ - SERVERAS BARA PÅ VILLA WERA

Italienska charkuterier

Kalvstek ”vitello tonato”

Friterad risotto med citronmajonnäs

Pimentostekt lax med tapenade

Gnocchi med parmesan och tomat

Citron- och timjanrostade grönsaker

Pesto

Tallegio

Surdegsbröd och vispat smör

Yoghurtpannacotta med bär

Chokladkräm ”maracino”

397 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 senapsvinaigrette

Chèvre med päron, valnötter och honung

Inkokt lax med champagnevinäger

Ankconfit

Barigoulekokta grönsaker

Haricots verts

Fransk potatisgratäng

Morbier

Baguette med vispat smör

Citrontarte med hallon

Chokladmousse med apelsin

455 kr/p ex moms

Minst 20 personer och serveras på Villa Wera