

# Tema Meny – Vegan och Lakto Vegetarisk buffé

– En färg och smakrik upplevelse !



## På Buffébordet:

Crostini med Olivröra och färsk persilja  
Ostcremé med Philadelphia, soltorkade tomater, färsk basilika och vitlök

Kalamataoliver, Soltorkade tomater och Marinerade vitlöksklyftor

Grönsallad med valnötter och parmesan ost  
Färska tomater och mozzarella med färsk basilika, svartpeppar och ringlad kallpressad olivolja från Saltå Kvarn, extra jungfruolivolja tillverkad av ekologiska oliver

Tzatziki, en härlig blandning med Grekisk yoghurt, färsk gurka, olivolja och vitlök

Bönsallad med rödlök, färsk gurka, majs och bladpersilja  
Hemgjorda picklesinlagda grönsaker, av säsongens råvaror  
Paprikasymfoni med färsk timjan, färgsprakande med zucchini  
Curry o mangochutneysås

Gästgifveriet potatissallad, lök, olivolja, vinäger, gräslök, rädisor, cocktailtomater samt en knippe vårlök

Hummus, med spännande rökig smak

## Serveras varmt:

Hemgjorda rödbetsbiffar, på ekologiska rödbetor  
Vegetable Fries, Carrots & Parsnip (morötter & palsternacka)

## Bröd

Ekologiskt hembakt kornknäckebröd, med mjöl från Saltå Kvarn i Järna  
"Vegansmör" serveras i gjutjärnsask och med gjutjärnsmörkniv från Skeppshult, design Ernst

Pris 249: -/person inkl. moms

## Dessert

Ostbricka med färsk frukt  
Hembakta ostkex med Emmentalerost  
Pris 49: -/person inkl. moms

Naturligtvis fixar jag också gluten och laktosfria alternativ, eller annan specialkost ni har behov av!.

Välkommen med beställning eller förfrågningar

**Hälsar er festfixare Christina Jarl**

Vi tar emot 15-35 gäster i vår festlokal. Serveringsavgift halvdag 4 timmar 1400 kr inkl. moms och heldag 8 timmar 2000 kr inkl. moms.

Priserna på denna menysida är cateringpriser. Önskar ni äta hos oss på Christinas Gästgiveri så tillkommer en serveringsavgift/ lokalkostnad.  
**Välkomna !**

