

Meny Italiensk Buffé

Bra till er som önskar äta LCHF inspirerad mat!

Småplock till fördrinken:

Crostini

Tapenade, röra på hackade svarta oliver, kapris och ansjovis

Ostcremé - Philadelphia, saltorkade tomater, färsk basilika och vitlök

Färsk persilja

På buffébordet:

Vinägerkapris

Kalamataoliver

Soltorkade tomater

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

Pastasallad med basilika och vitlöksdressing

Marinerade räkor med färsk chili och vitlök

Milano **salami**

Lufttorkad skinka

Svenska **kycklingfiléer med pesto**

Balsamvinäger i flaska

Färsk basilika i kruka

Grissinipinnar naturell

Minigrissini Garlic & Parsley

Mjukt **bröd med oliver** och havssalt

Ostbricka

Brie och Gorgonzola

Physalis, melon och vindruvor

Pris 299: -/person inkl. moms

Naturligtvis fixar jag 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.

Christinas Gästgiveri
ERVALLA GÅRD



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

