



Meny Italiensk Buffé

Bra till er som önskar äta LCHF inspirerad mat!

Picks: Småplock

Crostini
Ostcremé - Philadelphia, soltorkade tomater,
färsk basilika och vitlök

Sul tavolo del buffet: På buffébordet

Vinägerkapis och Kalamataoliver
Soltorkade tomater och Marinerade vitlöksklyftor

Grönsallad med valnötter och parmesanost

Insalata Caprese: Färska tomater och mozzarella med färsk basilika samt ringlad kallpressad olivolja från Saltå Kvarn, *extra jungfruolivolja tillverkad av ekologiska oliver*



Insalata di pasta: Pastasallad durumvete från Saltå Kvarn med basilika och vitlöksdressing

Marinerade räkor med vitt vin, färsk chili och vitlök

Milano salami
Lufttorkad skinka
Svenska kycklingfiléer med pesto

Balsamvinäger i flaska
Färsk basilika i kruka

Grissinipinnar naturell
Hembakt bröd med oliver och havssalt

Taglieri di formaggi: Ostbricka

Brie och Gorgonzola
Physalis, melon och vindruvor

Pris 425: -/person inkl. moms

Naturligtvis fixar jag gluten och laktosfria alternativ, eller annan specialkost ni har behov av! Vid specialkost tillkommer 15% på priset per person

Välkommen med beställning eller förfrågningar **Hälsar er festfixare Christina Jarl**

Christinas Gästgifveri
ERVALLA GÅRD



Priserna på denna menysida är cateringpriser. Önskar ni äta hos oss på Christinas Gästgifveri så tillkommer en lokalkostnad och personalkostnad. **Välkomna !**

