



## **Buffet „Midsommar“**

### **Vorspeisen:**

Smörbröd-Variation als Fingerfood (Schwarzbrot mit Matjes, Nordseekrabben, Gurkencreme)

Graved-Lachs auf Senf-Dill-Dipp im Glas

Fiskpatey (Fischpastete)

Inglad Sill (Heringssalat) im Glas

### **Hauptspeisen:**

Flammlachs von der Feuerschale mit Fenchelmayo & Kräutercreme

Flußkrebse frisch aus dem Sud mit Algenbutter

Fliegender Jakob (Hühnchen/Banane/Erdnüsse/Gemüse)

### **Beilagen:**

Schwedische Ofenkartoffel aus der Feuerschale

Kartoffelrösti direkt von der Sommerküche

Reis

Gurkensalat mit Ingwer

Möhrensalat mit Ei-Vinaigrette

Tomaten-Bohnen-Salat mit Minze & Ahornsirup

Blattsalat

Brotauswahl

### **Dessert:**

Schwedische Zimtcreme mit Heidelbeeren

Buttermilchkaltschale mit Erdbeeren

Schwedischer Mandelkuchen

Zum Preis pro Person für 45,50 Euro inklusive Buffetdekoration, Live-Koch, Geschirr & Besteck und der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Anlieferung.

**Getränkeempfehlung** für 20,50 Euro pro Person (nur mit Tagesservicepauschale buchbar)

**Aperitif:**

Andalö-Splisk (Andalö, Prosecco, Soda Orange)

Hugo (Holundersirup mit Prosecco)

Socketdricka-Bowle (Michel aus Lönneberge Limonade/Wodka/Beeren)

**Zum Buffet:**

Friesisch herbes Pils vom Fass

Alkoholfreies Bier

Radler

Weisser Burgunder trocken, Benzinger, Kirchheim

Spätburgunder trocken, Benzinger, Kirchheim

Secco

Softgetränke

**Digestif:**

Vodka

Aquavit

Kräuter