



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

Vegane Köttbullar

Fliegender Jakob (Hühnchen/Banane/Erdnüsse/Gemüse)

Beilagen:

Schwedische Ofenkartoffel aus der Feuerschale

Reis

Möhrensalat mit Ei-Vinaigrette

Tomaten-Bohnen-Salat mit Minze & Ahornsirup

Blattsalat

Brotauswahl

Dessert:

Schwedische Zimtcreme mit Heidelbeeren

oder Eisauswahl (siehe BBQ)

Buttermilchkaltschale mit Erdbeeren

Schwedischer Mandelkuchen

Zum Preis pro Person für 58,90 Euro für 40 Personen inklusive Buffetdekoration, Live-Koch und der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Anlieferung.