

Buffé som buffé det ska vara

Vi tar hand om hela din fest, eller delar av den.

Våra buffér styrs av vilka råvaror som är bäst just nu. Råvaror tillsammans med skonsamma tillagningsmetoder och ett modernt upplägg förstärker vi upplevelsen kring vår mat.

Buffe -

Bröd från Cumpane / smör

Variation på höst primörer /
salladskott/ persiljeemulsion /
rostade frön

Rostad broccoli / svartkål / raps

Sparrispotatis / rökt gräddfil /
gräslök /

Kalvstek / rostad paprikacreme /
Bua tomat

Lax / komprimerad slanggurka /
citron / dill

Liten dessert: Hallonbavaroise /
kolakrisp / bär /

245 kr pp.

Buffé

Bröd från Cumpane / smör

Höststartlett / kantareller/
körbärspotatis / inkokt rotselleri

Bakade betor med getost från
Dalsspira, honung och råg

Ministrut i hönsnät /
pepparrotscreme / sikrom

Kallrökt sidfläsk / romansallad /
crostini / riven Almnäs tegel /
citron dressing

Lättrökt regnbåge / krasse /
citronbakad fänkål /

Flankstek/ helbakad blomkål/
svart vitlök / örter

Liten dessert:

Bakad Valrhonachoklad/
mjölkchokladcreme / maräng /

295 kr pp.

Förutom mat hjälper vi gärna till med:

- Lokal/Festplats
- Transport
- Porslin mm
- Kock / servitör på plats

Börja med att ringa eller maila oss. Har vi möjlighet att ses i den lokal där eventet ska genomföras, får vi snabbt en bild av vilka förutsättningar som finns på plats och hur era specifika önskemål kan uppfyllas.

När vi har tillräckligt med information sätter vi ihop en offert.

Kontaktuppgifter för bokning eller förfrågan

David Strängby

David@matochkreation.se

0700 789 1904