



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 52,80 Euro für 40 Personen inklusive Buffetdekoration, Live-Koch und der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Anlieferung.

Getränkeempfehlung für 24,50 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