



## Buffémény

*Vid arrangemang på Grand Hotell Hörnan äter hela sällskapet samma meny. Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier och andra behov av specialkost. Vi önskar ert menyval senast två veckor i förväg. Min. antalet för bufféerna nedan är 20 personer. Priset inkluderar lokal och service.*

### **Asiatiska smaker på uppländska råvaror** Pris: 445kr/pers

Het Faringebiff med rotfrukter  
Ungtupp ”spicy chicken” från Hagby gård  
Fiskgryta ”Tom Kah Gai” med Mälargös och  
regnbågslax  
Skaldjurssallad med sting  
Nudelsallad  
Kokosris  
Grönsakswok  
Syrade grönsaker  
Kålsallad ”Kimchi”  
Dessert

### **Klassisk svensk buffé** Pris 345 kr/pers

Inlagd sill  
Senapssill på Eklundshofs egna senap  
Strömming på husets vis  
Ägghalvor  
Gravad lax med hovmästarsås  
Faringerostbiff med krämig potatissallad  
Prinskorv  
Köttbullar  
Janssons frestelse  
Potatis  
Hembakt bröd, spisbröd och smör  
Kaka/bakelse efter årstid

### **Medelhavsbuffé** Pris: 445 kr/pers

Tapenad  
Hoummus  
Tsatsiki  
Ratatouille  
Halloumi  
Marinerade grönsaker  
Tomatsallad  
Gratinerade musslor  
Moussaka  
Osso buco  
Lammfärsbiffar  
Couscous  
Pastasallad  
Focaccia  
Dessert

### **Viltbuffé** Pris: 545 kr/pers

Löjrom med tillbehör  
Gravad röding med senapssås  
Rökt sik med mandelpotatissallad  
Inkokt röding med messmörscreme  
Hjortrostbiff  
Rökt and med lingonchutney  
Viltpaté med cumberlandsås och cornichoner  
Vildsvinsköttbullar  
Hjortrondessert