

Buffetsortiment 2018

Kalla fiskrätter

- Matjessill med picklad rödlök och crème fraiche
- Senapssill
- Löksill
- Krämig pepparrots- och dillsill
- Gubbröra med gräslök
- Stekt inlagd strömming med purjolök
- Inkokta strömmingsflundror med sikrom
- Västerbottensostpaj med handskalad räka och rökt majonnäs med finskuren gräslök
- Akvavitströmming med ättiksmajonnäs, stekt råg och gräslök
- Rökta laxfenor
- Gravad lax
- Hovmästarsås
- Varmrökt lax med rostad fänkålskräm
- Romurval: sikrom
- Romurval: Gul och svart havstångskaviar
- Smetana och picklad rödlök
- Hela räkor
- Rhode Island-sås
- Vitlöksmajonnäs
- Nobisdressing
- Ägghalvor med gräslök

Kalla kötträtter

- Kallrökt skinka med marinerade rotfrukter
- Kallrökt kalvboge med Nordisk pesto
- Rökt Bjärefågelkyckling bröst med inlagd svamp och lingon
- Sallad på örtstekt kyckling med rödlök, vitlök och blomkålsris
- Biffartar med äggkräm, friterad kapis och rödlök
- Kryddstekt flankstek med Västerbottenost majonnäs

Varmrätter och tillbehör

- Rimmad torsk, kräftstjartar med ägg- och persiljesås
- Lax med picklade senapsfrön, dill- och caviartsås
- Lättrökta kyckling lår med grill dressing
- Långkokt och rostad oxbringa med pepparrot och morötter
- Köttbullar
- Fläkschnitzel med ärter och smörkokt pepparrot
- Korv på grovmald fläskkarré med äppel och fänkål

- Kroppkakor med rårörda lingon
- Kalvsky med brynt smör
- Äppelgräddsås
- Tellicherrypepparsås
- Dragon- och persiljeemulsion

Vegetariska varmrätter

- Rostade betor med honung, getost och karamelliserade solrosfrön
- Broccolirtlett med blåmögelost
- Blomkåls- och pumpaterrine med Goudaost
- Potatis med champinjon och ost topping
- Knapriga champinjoner, minimajs och broccoli
- Rödbets & havrebullar
- Grönsaks & linsbullar
- Gratinerad kronärtskocka med rotselleri och hasselnötter
- Paprika fyllt med söt potatis och quinoa
- Gryta med svartkål, bönor, morötter och brödkrutonger
- Potatisgratäng med lagrad ost
- Kokt potatis i dill och smör
- Västerbottenost majonnäs
- Skånsk senap
- Fartygets senap

Från grillen

- Örtbakad fläskboge
- Kryddstekt rostbiff

Brödsortiment

- Äländskt svartbröd
- Färskt matbrödssortiment
- Spisknäckebröd
- Tunnt knäckebröd med nässlor & bovete
- Tunnt knäckebröd med havssalt & frön
- Palttunnbröd

Kalla grönsaksrätter & vegetariskt med tillbehör

- Vegan "sill" på skärgårdsvis
- Romansallad med tillbehör
- Rostad svampsallad med persilja, purjolök och kallpressad rapsolja
- Matvetesallad med picklad pumpa och pumpafrön
- Grönkålssallad med äpple och hasselnötter
- Bulgursallad med sojaböner, silverlök och örtvinägrett
- Örtmarinerad blomkål och broccoli
- Potatissallad med rädisor, salladslök och skånsk senap

- Marinerade kikärtor, haricots verts och vaxbönor i pepparrotsmajonnäs
- Rostade pumpafrön, solrosfrön, mandlar och valnötter
- Örtkrutonger
- Kikärtsröra med kallpressad rapsolja och rostad kummin
- Gurkyoghurt med granskottsolja
- Nordisk pesto med persilja, Västerbottenost och pumpafrö
- Morots cole slaw
- Äppelvinägrett
- Rhode Island dressing
- Vitlöksmajonnäs
- Nobisdressing
- Gräddfilssås med örter
- Äländsk kallpressad rapsolja
- Skånsk senap, Fartygets senap

Vegan efterrätter

- Vegansk banan och röda vinbärs kaka
- Veganbit med tranbär
- Veganbit med mint & choklad
- Veganbit med lakrits & choklad
- Veganbit med kanel
- Vegan Fruktmarmelad

Efterrätter

- Fruktsallad med tranbär
- Kaka med torkade bär och blommor
- Hallon eclaire
- Tusenbladskaka
- Mudcake med hallon
- Vit choklad med kaffe, nötter och kakor
- Nöt och karamellkaka
- Kex fyllt med havtornsmousse
- Plättar fyllda med svartvinbär
- Makroner
- Chokladmousse med karamellnötter
- Vaniljglass
- Slånärsorbet
- Jordgubbssås
- Varm kolasås
- Varm chokladsås
- Marshmallows
- Polkagrisar
- Marängar
- Vaniljgrädde

+ Ost med tillbehör