

Meeting & Event Bufféer

Serveras stående i våra foajéer, upp till 500 personer

Till alla bufféer serveras nybakat bröd från Rivalbageriet.

Bra miljöval buffé

- Kuvertbröd med mjöl från Saltåkvärn • Tomatsallad med basilikadressing och ekologisk fetaost • Sallad på säsongens grönsaker och kravmärkt bulgur
- Kikärtsbollar med kravmärkta kikärter från Saltåkvärn med röd paprikarouille
- Semitorkade ekologiska tomater med örter från Ekerö • Rivals hemrökta kravodlade lax • Rosmarinstekt gårdskyclingbröst från Mariebergs gård

Chokladmousse på ekologisk choklad • Fruktfat med tanke på miljön

Huvudingredienserna i ovan rätter är märkta med något av följande:
KRAV • Ekologiskt • Närodlat • Bra miljöval • Ekologiskt jordbruk • MSC
• Rainforest Alliance • Rättvisemärkt

425:- / 340:-

Italiensk buffé

- Bondbröd • Tapenade • Rostade inlagda grönsaker • Gröna oliver • Fänkålssallad
- Blandsallad • Örtmarinerad fårost • Melonklyftor

- Rå marinerad lax och skaldjurscocktail med citron, vitlök och chili
- Friterade jätteräkor med parmesan och sardelldressing • Pasta pesto • Parmaskinka
- Salami • Rosmarinkryddade kycklingspett
- Svamprisotto som varmt tillbehör.

Tiramisù • Liten fruktsallad med frangelicogrädde

525:- / 420:-

*Priserna är inklusive/exklusive moms. Priserna är per person, exklusive dryck.
Senast 20 arbetsdagar före ert besök önskar vi er beställning för att kunna garantera era önskemål.
Vänligen meddela oss i förväg gällande specialkost och allergier.
Vi reserverar oss för ändringar beroende på tillgång av råvaror.*

Gäller t.o.m. 31 december 2010