

By
PONTUS
FRITHIOF

BUFFÉ - FRÅN PONTUS

••••• BUFFÉ SÄSONG

• Vi älskar att gå lös med de råvaror som är bäst för säsongen och vi tar med den känslan i
• vår säsongsbuffé.

• Där representerar alla rätter på något vis den säsong och årstid som råder.

• Säsongsmenyn har alltid ett extra gott öga för växtriket. Olika grönsaker trivs,
• som bekant, bäst olika tider på året.

••••• BUFFÉ 1

295 kr

• Kyld avokadosoppa - gurka, mango och krabba

• Caesarsallad - parmesan, kapris, dressing och krutonger

• Krämig potatis - kapris, crème fraiche och persilja

• Mildrökt lax sashimi style - grön papaya och sojamajonnäs

• Kalvstek - helbakad blomkål, rostade mandlar och pimentoaioli

• Olivtapenade

• Bröd och vispat schalottenlökssmör

••••• BUFFÉ 2

395 kr

• Grönsakscruditée - romansallad och tryffelmajonnäs

• Tarte Flambeé - lufttorkad skinka

• Ceviche på pilgrimsmussla - melon, koriander och grön chili

• Nakenhavre i curryvinaigrette - krispig svartrot, purjolök och körvel

• Pan bagnat - citronmarinerad tonfisk, avokado och tomat

• Gårdskyckling Provencal

• Svamptapenade

• Reblochon

• Bröd och vispat schalottenlökssmör

Moms tillkommer med 12%

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrätt?

By
PONTUS
FRITHIOF

BUFFÉ - FRÅN PONTUS

BUFFÉ KLASSISK

395 kr

Den klassiska buffén är inte direkt banbrytande. Det du lägger på din tallrik är enkelt. Enkelt och väldigt, väldigt gott. Alla rätter kanske inte passar utmärkt ihop, men alla håller en självklar toppklass i sig och är av personlig karaktär.

Du kan se den klassiska buffén som en vällagad avsmakningsmeny i bufféform.

Skagen - rågbröd, pepparrot och dill

Eldad lax - miso, grön papaya, shiitake

Kallskuret - charkuterier, oliver, inlagda grönsaker

Biff tartar - persiljecrème, syrad beta och kavring

Mandelpotatis - vichyssoise, äpple

Tomater - basilika, olivolja, pinjenötter

St Agur – dagens urval av ostar med honungsrostade valnötter och blekselleri

Baguette – stenugnsbakad, brynt smör

Moms tillkommer med 12%

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrätt?

By
PONTUS
FRITHIOF

BUFFÉ - FRÅN PONTUS

GRILLBUFFÉ

495 kr

Vi vågar påstå att alla gillar en grillfest. Ingenting ger lika mycket sommarkänsla som en perfekt grillad köttbit med rätt tillbehör. Med vår grillbuffé kommer en kock hem till dig och briljerar vid grillen. Vi jobbar med små, närliggande producenter, vilket gör maten ekologisk.

Vill du uppgradera din grillbuffé kan du köpa till både hummer och waguy kött.

- Merguez med mandel, sultanrussin och harissa
- Flankstek - rökt paprika och svartpeppar
- Gårdskyckling Provencal
- Gröna bönor i schalottenlöksvinaigrette
- Grönsallad - parmesan och rostade pinjenötter
- Rostad potatis - kapris, sardeller och oliver
- Tryffelmajonnäs, chimichurri och hummersmör

KÖP TILL

Dagspris

- Hummer med citron, vitlök, koriander
- Dorade späckad med rosmarin, fänkål, örter
- Wagyu marmorering 6-7 från Chile

Moms tillkommer med 12%

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrätt?

By
PONTUS
FRITHIOF

BUFFÉ - FRÅN PONTUS

VEGETARISK BUFFÉ

395kr

Vi älskar att gå lös med de råvaror som är bäst för säsongen och vi tar med den känslan i vår säsongsbuffé.

Där representerar alla rätter på något vis den säsong och årstid som råder. Säsongsmenyn har alltid ett extra gott öga för växtriket.

Olika grönsaker trivs, som bekant, bäst olika tider på året.

Gazpacho med svensk getost och olivolja

Västerbottenroyal med skogssvamp och krispiga blad

Gulbetor med getost och grönsakscruditéeer

Blomkål "Roti" med rostad mandel och tahini yoghurt

Nakenhavre med curryvinnegrette, honungs rostad pumpa och plommon

Bönfritters med råstekt svartrot balsamico, brynt smör och ängsyra

Bröd och hummus spread

DESSERT

85kr

Mango sorbet men färska hallon

Moms tillkommer med 12%

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrätt?

By
PONTUS
FRITHIOF

BUFFÉ - FRÅN PONTUS

FRUKOSTBUFFÉ

185 kr

På vårt frukostbord finns allt du behöver i en skönt avskalad form – lätt och nyttigt. Vi struntar i fettbomberna och ger dig en komprimerad frukost som fungerar för de flesta. En perfekt start på dagen, om vi får säga det själva.

Grekisk yoghurt - säsongens frukt, müsli, apelsinblomshonung

Rökt skinka - lagrad grevéost

Färskost - örter, ekologiskt smör

Trädgårdstomat - gurka, ekbladssallad

Urval av frallor - rågbröd, croissanter

Aprikosmarmelad

Färskpressad äppeljuice

Ekologiskt och rättvisemärkt te och kaffe

BRUNCHBUFFÉ

325 kr

När det är dags för helg-lyx passar vår brunch perfekt, med dess klassiska smaker.

Här finns kanske världens bästa BBQ-sås, som vi gör själva enligt topphemligt recept.

Drycken är naturligtvis Virgin Mary – ett måste för brunchfantaster.

I brunchen ingår även hela frukosten.

Pocherat lantägg - mildrökt fjordlax

Caesarsallad - sardeller, kapriskbär, surdegskrutonger

Chorizo, bacon, tunna revbensspjäll - BBQ-sås

Muffins - Valrhonachoklad, svarta vinbär, grädde

Moms tillkommer med 12%

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrätt?