

# CATERING

*Det är kul att bjuda till fest men ibland kan tiden bli knapp.  
Underlätta dagen/kvällen med att beställa maten från oss.  
Önskar ni ett helhetsarrangemang med lokal, servering, dryck och  
andra detaljer erbjuder vi även dessa tjänster.*

## BUFFÉ

*Citrusgravad sotad lax med fänkålscrudité, sjökorall och citronemulsion*

*Gösmousseline med dillkräm, syrad lök och jordärtskockschips*

*Grillat kycklinglår med rädisa, vårlök, stekt hjärtsallad, samt dragoncrème*

*Krispig grönsallad med sparris, fänkålsalami, matvete samt citrusvinaigrette*

*Tomat- och mozzarellasallad med basilikapesto och krutonger*

*Västerbottenostpaj med rensteksröra och körvel*

*Rostad sötpotatis med vårprimörer samt ramlökskrème*

*2 sorters kuvertbröd samt ekologiskt kärnat smör  
265kr inkl moms (236kr exkl moms)*

## TILLÄGG:

*Presenteras portionsvis i engångskoppar.*

*Mellanting mellan tilltugg och liten förrätt i storlek. Äts med sked/gaffel.*

*Citrusgravad och sotad kolja med en krämig örtemulsion samt potatiships*

*Sallad på selleri och sjökorall med räkor med kräftcrème*

*Ankleverterrin med sötsyrligt äpple och saltrostad mandel*

*Vit chokladmousse med inkokta rabarber och mandelcrunch*

*Pris: 49kr/st inkl moms (44kr ex moms)*

*Förbeställs senast 7 dagar innan aktuellt datum.  
Minimum 20 personer  
[info@privatarum.com](mailto:info@privatarum.com) / 031-132066*