



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Våra bufféer

Sommarbuffé

Inlagdsill, Senapssill, och Matjessill
Färskpotatis
Skagencanapé
Laxfyllda tunnbrödstubbar
Färskpotatis med löjrom och crème fraiche
Färska räkor
Ägghalvor med räkor
Inkokt lax med dillmajonäs
Rimmad lax med hovmästarsås
Tvärnöskinka med melon
Smörade vårprimörer
Smör och bröd

357:- /person (446,50:- inkl. moms)

Medelhavsbuffé

Grekisk bondsallad med fetaost
Grillade grönsaker i olivolja och honung
Timjansmarinerad Halloumi
Spanakopita
Marinerade oliver
Citrusmarinerad ugnsbakad laxfilé
Örtmarinerad Rostbiff
Grönsallad med ruccola, pistagenötter och parmesan
Klyftpotatis med tzatziki och citronklyftor
Grekiskt bröd med Hummus
Yoghurt med honung och nötter

340:- /person (425:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Sydamerikansk Buffé

Avokadosallad

Quinoasallad med rostade nötter

Ceviche på lax och hälleflundra med koriander och lime

Grillad apelsin och anchokryddad ryggbiff

Citron- och saltbakad majsckyckling med chimichurri

Chilikryddad sallad på mango och papaya

Rostad sötpotatis med pumpafrön

Passionsfruktmousse

318:- /person (397,50:- inkl. moms)

Svenska smaker

Gubbröra på kavring

Laxtartar med pepparrotsgrädd och knäckecksticks

Inkokta laxkuber med pepparrotscreme, räkor och dill

Apelsin- och flädermarinerad kalvrostbiff

Örtbakad majsckyckling

Honungsrostade rotsaker

Dinkelsallad med krispiga grönsaker

Potatis- och äppelsallad

Västerbottenost med grön tomatmarmelad

Hallonmousse med säsongens bär

Smör och bröd

349:- /person (436,50:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Fransk Bistro

Tomat- och basilika bruschetta
Smördegsinbakad chèvre med honung och örter
Marinerade oliver
Moules mariniers (ört- och vinkokta musslor)
Ratatouille haricots verts Provençal
Apelsin- och fänkålsinkokt laxfilé med roségelé
Sause verte
Örtbakad majsckyclingfilé med vitlök och citron
Potatiskaka
Sallad Nicoise (ägg, oliver, sardeller och tonfisk)
Franskt lantbröd
Fransk chokladtårta

321:- /person (401,50:- inkl. moms)

Moderna Asien

California Sushi rolls, Nigiri med lax
Summerrolls med räkor, mango och asiatiska örter
Dippsås
Oi namuhi (asiatisk gurksallad)
Acar (kryddiga grönsaker)
Fried rice
Thai style lax med äppelraita
Bombay beef curry med naanbröd
Exotisk fruktsallad med rostad kokos

310:- /person (387,50:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Amerikansk Buffé

Mini BLT

Grillade majscolvar

Marinerade creolska grönsaker

Caesarsallad med brödkrutonger

Seafood salad

Citrusmarinerad sotad laxfilé

BBQ-sauce

Buffalo chicken wings

Blue cheese dressing

Smokey baby back ribs

Coleslaw

Idaho potatoes

Pecan cheesecake

336:- /person (420:- inkl. moms)

Iberiska Halvön

Gaspacho Andaluz

Tortilla Patatas med örter

Stora vita bönor i örter, citron och vinäger

Rostade paprikor med kapis och citron

Ensalata del Mar med räkor, kräftstjärtar och musslor

Serranoskinka med färska fikon och melon

Paellasallad med kyckling, salami och räkor

Örtbakad lamm med Mojo rojo

Crema catalana

341:- /person (426,50:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Grillbuffé

Kycklingfilé

Entrecôte

Gravad laxfilé

Marinerade majscolvar och sparrisar

Bearnaise, tzatziki, salsa och vitlöksmör

Coleslaw och krispig grönsallad

Potatisgratäng och bakad potatis

336:- /person (420:- inkl. moms)

Beduin Fest

Baba Ganush, Hummus

Fattoush

Orientkryddad bönsallad

Kookoo sabzi (persisk frittata)

Rödbets- och granatäppelsallad från Mellanöstern

Khoreshthne ghormeh sabzi (persisk lammgryta)

Maahi Kabab (persisk fisk)

Grillade kycklingspett

Saffransris med berberis

Röd risotto med bulgur

Apelsindessert med doft av kanel och pepparmynta

340:- /person (425:- inkl. moms)



ESSINGE
KONFERENSCENTER

Skaldjursbuffé

Halv hummer
1 Havskräfta
3 svenska kräftor
30g. räkor
30g. rökta räkor
1 ostron
Hovmästarsås, Rhode Island och Aioli
Ostbricka
Smör och bröd

479:- /person (599:- inkl. moms)

Smörgåsbord

Inlagd sill, senapssill, skärgårdssill
Matjesill, gräddfil och gräslök
Gubbröra
Räkor
Inlagd strömming
Färsk potatis med dill
Knäckebröd, västerbottenost
Ägghalvor med rom och räkor
Inkokt lax med dillmajonäs
Varmrökt lax
Kallrökt lax med citron
Gravad lax med hovmästarsås
Lantpaté med cumberlandsås
Rostbiff, rökt kalkon, tvärnöskinka
Blandade rökta korvar
Tomatsallad, Potatissallad
Sommarsallad, kycklingsallad
Janssons frestelse
Köttbullar, prinskorvar
Brieost och kex
Fruktsallad med citruskesella
Gräddglass med färska jordgubbar
Loka, lättöl, kaffe och te

Pris 390:- /person (487,50:- inkl. moms)

Personal och lokal ingår i 6 timmar, extra tid debiteras med 1 800:- (2 250:- inkl. moms)
Vi gör självklart bufféer efter dina egna önskemål.