



Buffépriset är 450:-/person inkl. moms samt med kaffe/thé & påtår. Vill man komplettera med dessert som passar till temat kostar denna 75:-. Vi hjälper er gärna med dryckesrekommendationer utifrån vald buffé. Lokalhyra om 10-15 000:- tillkommer, beroende på veckodag, ni disponerar lokalen mellan kl. 17-02. Ni får själva ta med drycker, vi ser till att allt för dukning, personal etc. finns på plats.

SVENSK BUFFÉ

Fyra sorters sill och strömming med tillbehör
Gravad lax med hovmästarsås
Varmrökt lax med dillmajonnäs
Fisk- & skaldjurspaté med romssås
Ägghalvor med räkröra och löjrom
Rostbiff med potatissallad

Lantpaté med skogbärschutney
Kyckling- & sidfläskterriner med svampsallad
Munsökorv, Spickekorv, rökt lammstek
Köttbullar med gräddsås, inlagd gurka och rårörda lingon
Rökta kycklingben
Janssons frestelse
Rostade rotfrukter med spenat och senapsfrön

Skånsk äppelkaka med vaniljsås

FRANSK BUFFÉ

Grillad tonfisk "Niçoise"
Potatissallad med kronärtskockor
Avokadosallad med linser
Svampröra och rökt persiljeskinka på toast
Rökt kalkon med kall dijonsenapsås
Kyckling- & ankleverterriner, inkokt päron och hasselnötter

Endivesallad med roquefortost och valnötter
Quiche Lorraine
Coq au Vin
Chocroute de Alsace
Lammstek "Provençale" med potatisgratäng
Fiskqueneller med vitvinssås och gräslök
Ratatouille

Crème Caramel med hallon och vispad gräde

SPANSK BUFFÉ

Serranoskinka med marinerade oliver
Potatis- och lökomelett
Pinchos med tonfiskerilette
Pinchos med rostad Ibericokarré och riven Manchego
Gazpacho med marinerad tigerräka
Boquerones med citron och kapis

Vitlöksfrästa champinjoner
Salsa verde, Salsa Picante
Paella
Grillad chorizo med potatiskroetter
Kycklinggryta med paprika och lök
Papa Arrugadas med aioli
Albondigas i mandelsås

Crème Catalana med äppelkompott

ITALIENSK BUFFÉ

Tomat- och mozzarellasallad
Bruschetta med burrata och långbakade tomater
Pastasallad med rostade ört- och vitlöksmarinerade grönsaker
Charkuterier med fikon och pecorino alla romana
Vitello Tonnato

Pesto, kapis- och sardellmajonnäs
Laxcarpaccio med rucola och kronärtskockor
Mini-Margheritas
Lasagne al Forno
Rosmarin-och citronbakad lammstek med stekt polenta
Potatisgnocchi alla Carbonara
Osso Bucco Milanese

Tiramisú med chokladmousse och vispad amarettogräde

VEGETARISK BUFFÉ (LAKTO / OUVO)

Tabbouli
Tropisk fruktsallad
Rotfruktscarpaccio med rucola, pinjenötter och riven Grana Padano
Grönsallad med pistou
Lins- och quinoasallad med granatäpple och rödbetor
Basmatiris
Hummus, pesto, äppelchutney, umamiaioli

Vegetariska empanadas
Grekisk moussaka
Ratatouille
Kikärtsgryta med pumpa, squash och russin
Pan Pizza med cheddar, sparris, confiterad tomat och svamp
Rostad potatis med rosmarin, timjan och vitlök
Marinerade betor med gestost och spenat

Kyld melonsoppa med färska bär och liten chokladmuffin

Skeppsholmens krogkonst

Org.nr 556488-3790

www.krogkonst.se

Amiralitetsbacken 3

111 49 STOCKHOLM

Tel: 08-6119989/0707-155575

anders@krogkonst.se



Buffépriset är 450:-/person inkl. moms samt med kaffe/thé & påtår. Vill man komplettera med dessert som passar till temat kostar denna 75:-. Vi hjälper er gärna med dryckesrekommendationer utifrån vald buffé.
Lokalhyra om 10-15 000:- tillkommer, beroende på veckodag, ni disponerar lokalen mellan kl. 17-02.
Ni får själva ta med drycker, vi ser till att allt för dukning, personal etc. finns på plats.

ORIENTALISK BUFFÉ

Tabbouli
Marinerad getost, tomater, rucola och pinjenötter
Kronärtskockor i citron- & vitlöksmarinad
Aubergine med rostad paprika, oliver och valnötter
Etiopisk råbiff på nötinnanlår på injera
Kycklingröra på grillat bröd

Babaganosh, hummus, vitlöksyoghurt, tomatås
Marockansk tagine med lamm
Kebab på högre
Grillade tigerräkor med chilialioli
Sesambakad lax med bönsallad och koriander
Chili- och kumminstekt kyckling med kokt ägg och keso
Falafel

Apelsinparfait med baklava

AMERIKANSK BUFFÉ

Ceasarsallad med krutonger
Pastasallad med bönor, majs och tomater
Club Sandwich
Ceviche med pilgrimsmussla, tigerräkor och avokado
Waldorfsallad
Crabcakes med citronmajonnäs
Baby back ribs med cole slaw

Beef- and pork sliders med friterad potatis och chiliketchup
Jambalaya med sötpotatispuré
Fried chicken med majssalsa
Sotad lax med blodgrapessallad
New Mexico shrimp taco
Clam chowder

American cheesecake med bärsalsa

KARIBISK BUFFÉ

Räk- & avokadosallad med jordnötter och kokosdressing
Rissallad med svarta bönor, rostad sötpotatis och mojo
Kokosrostad aubergine med salsa verde
Oxbringa "Escabeche"
Rostbiff med pica de gallo
Ceviche med Red Snapper

Rostade marinerade grönsaker med ost och chili
Guacamole, sardellmajonnäs, chipotlesmör
Quesadilla med getost, chili och svamp
Chili con carne med majsbröd
Curry Goat med sultanrussin
Fritters på bläckfisk och gröna musslor
Grillad mahi mahi med sötpotatispuré

Key Lime Pie med rumgräde

SYDOSTASIATISK BUFFÉ

Vietnamesiska vårrullar med svamp
Nudelsallad med gurka, chili och spenat
Norirulle med lax, avokado och wasabi
Kycklingspett med jordnötssås
Polkabetor med sojavinägrött
Koreansk gurksallad
Kimchi, sojasås, ananas- och melonsås

Bulgogi
Tom Yam Koong
Pad Thai
Friterad bläckfisk med vitlöksmajonnäs
Grillad flankstek med marinerad kungsmussling
Szechuanpepparstekt ankbröst med stekta jordnötter och krusbärssås
Basmatiris

Mangosorbet med fruktsallad

INDISK BUFFÉ

Chaat-sallad med mango, kikärter och cashewnötter
Morotssallad med russin, apelsin och spenat
Linssallad med kryddpeppar och citron
Mango- och ingefärlassi
Potatis- och blomkålsallad med mynta och ingefära
Gurkraita, tamarindsås, mango chutney

Stekta grönsaksbollar i kormasås
Kyckling Tandoori
Räkor i currysås med salladslök och koriander
Lammkofta i tomatås
Kyckling Biryani
Torsk med spenat- och kokossås samt cashewnötter
Basmatiris

Chokladmousse med mangokräm och äppelchips

Skeppsholmens krogkonst

Org.nr 556488-3790

www.krogkonst.se

Amiralitetsbacken 3

111 49 STOCKHOLM

Tel: 08-6119989/0707-155575

anders@krogkonst.se