



FESTBUFFÉER MED OLIKA TEMA

Buffépriset är 325:-/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**

Sydostasiatisk buffé:

Nudelsallad med papaya, chili & asiatisk pesto	Stekt ris med ärtor chili & ingefära
Kyckling m. grön curry, kokosmjölk, citrongräs och grönsaker	Sesamrostad pak soi-kål med friterad ostronskivling
Wokade tigerräkor med grönsaker, lime & röd curry	Norirullar med lax, avokado, wasabi & gurka
Biffsallad, bambuskott, koriander, sichuanpeppar & jordnötter	Tamarindsås Sojasås
Sweetchilibakat revbensspjäll med koriander, ingefära & vitlök	Kokosdipp med röd basilika
(Parfait "Singapore Sling" med rostade jordnötter & inkokta körsbär)	

Indisk buffé:

Linsgryta med Madrascurry, äpple & spenat	Aromatiskt gult basmatiris
Morotssallad med kanel, ingefära, dadlar, bacon & koriander	Lassi med mango, ananas och ingefära
Grillad Red Snapper med chili, spiskummin & kardemumma	Tandoorikyckling
Lammgryta med sultanrussin, paprika & garam masal	Gryta med svamp, räkor, koriander, chili & gurkmeja
Köfte med koriander, kardemumma, kanel, spiskummin & chili	Myntayoghurt Mango chutney
(Mjölchokladfondant med pistachjelly, rostad kokos & sesamkrokant)	

Karibisk buffé:

Quesadilla med jordärtskocka & svartpeppargrillat sidfläsk	Rimrad oxbringa "Escabeche"
Krispiga matbananer & jerkkryddad majscolv	Rökt kokosbakad aubergine
Halstrad lime- & kumminmarinerad rödfisk	Fritters på blåmusslor & bläckfisk
Ljummen sötpotais- & bönsallad med limesmör	Korngrynssallad med ananas & blodgrape
Confiterad anka sweet 'n' sour med potatiskräm	Majs- & räkbriks
Guacamole Sardelldipp	Ingefärssyltad pumpa
(Key Lime Pie med Rhumgrädde)	

Orientalisk buffé:

Tabbouleh på bulgur med mynta, tomat, persilja, lök & citron	Auberginetårta med äggoliver och örter
Grön linsallad med pumpa, oliver, dadlar & rostade pinjenötter	Grillad lax med korinter & vita bönor
Kycklingspett med kummin, mynta & sambal oelek	Falafel
Tagine med kalv, bönor, torkade aprikoser & fikon samt harissa	Kebab på lamm
Kryddig tomatås	Hoummus Vitlöksyoghurt
(Blodapelsinparfait med filodegsrulle fylld med mango, persika & plommon)	

Amerikansk buffé:

Hamburgare "Soho" m. cheddardressing	Gumbo med ris
Sallad "Macaroni" med paprika, zucchini, tomater & jordnötter	Blackened lax
Grillade majscolvar marinerade i chipotle, paprika & oregano	Caesarsallad med krutonger
Klyftor av Idaho-potatis	Yoghurtdipp med vattenmelon & lime
Salsa med tomat, gurka, mango & chili	Vinägrett med bluecheese, oregano, citron & persilja
New York Steak	Avokado- & grapefruktssallad Cole-slaw
(Piña Colada-cheesecake med ananas- & passionsfruktssalsa)	



FESTBUFFÉER MED OLIKA TEMA

Buffépriset är 325:-/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**

Vegetarisk buffé:

Ratatouille, sydfransk grönsaksgryta med vitlök & saffran
Katalansk potatis- & löktortilla med Manchego
Sallad på rostad sparris med parmesan, dragon & vinägrett
Bulgursallad med rostad paprika & kalamataoliver
Fetaostgratinerade rödbetor med fikon & lavendelhonung
(Rabarbersmulpaj med jordgubbar & sötd mascarpone)

Marinerade carciofini
Citron- & honungsglaserad svartrot
Rostade rotfrukter senapsfrön & spenat
Lins- & kikärtssallad med nötter & chili
Gratäng på potatis, purjolök & timjan

Italiensk buffé:

Sallad Caprese-tomat, mozzarella, basilika
Pastasallad med linser, grönsaker & oliver
Italienska charkuterier med pecorino & fikon
Halstrad makrill med mandelstekt paprika
Dillstekt lamm med sockerärtor och Karl-Johan svamp
(Tiramisú med vispad Marsalagrädde)

Oliv- & salamifylld ciabatta
Potatisgnocchi med sardeller & bagna cauda
Vitello Tonnato-Kalvstek med tonfisksås
Sardellpaj med oliver & tomat
Vit bönsås Pesto

Fransk buffé:

Sallad Nicoise-grillad tonfisk, ägg, oliver, tapenade, bönor
Persiljeskinka med picklade grönsaker
Moules marinières (musslor) med vitlökskrutong
Choucroute-surkål, fläklägg, mejramskorv & Dijonsenap
Coq au Vin-kycklinglår, sidfläsk, svamp, smålök
(Crème Caramel med rödvinsmarinerade bär & vispad calvadosgrädde)

Lökpaj med färskost
Lantpate med cumberlandsås
Gäddqueneller i vitvins- & gräslökssås
Bräserverad fänkål och endive med sardeller
Potatis- & purjolöksgratäng med vitlök & örter

Spansk buffé:

Katalansk potatis- & löktortilla
Jamon Serrano med marinerad rostad paprika, apelsin & oliver
Paella Valencia
Papas Arugadas med aioli
Vitlöksfrästa champinjoner med persilja
Boquerones med citron, kapris & friséesallad
(Crema Catalana med hallon & sherrygrädde)

Gazpacho med scampi
Manchego med syltlök
Pan con Tomate Salsa Verde
Musslor i salsa picante
Chorizo med kroketter Olivsmör
Albondigas med mandelsås

Svensk buffé:

Tre sorters sill med klassiska tillbehör
Ägghalvor med forellrom & dillmajonäs
Kycklinglevermousse med smörstekta kantareller
Rökt lammfiol Munsökorv
Viltfärslimpa med gräddsås, pressgurka & rärörda lingon
Rostade rotfrukter med prästost & timjan
(Äppelpaj med vaniljsås)

Citrongravad lax med senap- & kaffesås
Potatissallad med ört- & senapsvinägrett
Rostbiff, picklad morot & blomkål, curryremoulad
Grönsallad
Grilla lärklubba av Bjärekyckling
Janssons frestelse

Skeppsholmens krogkonst
Amiralitetsbacken 3
111 49 STOCKHOLM

Tel: 08-611 99 89

www.krogkonst.se

Fax: 08-678 61 01

Org.nr: 556488-3790