



Buffépriset är 495:-/person inkl. moms samt med kaffe/thé & påtår. Vill man komplettera med dessert kostar denna 80:-.

Vi hjälper er gärna med dryckesrekommendationer utifrån vald buffé.

Lokalhyra om 2000:-/timme med minimibokning om 6 timmar tillkommer.

Ni får själva ta med drycker, vi ser till att allt för dukning, personal etc. finns på plats.

SMÖRGÅSBORD

Variationer av sill & strömming med lagrade ostar, knäckebröd, gräddfil, blandad lök
Gubbröra på kavring Gravad lax, kallrökt lax & varmrökt lax
Ägghalvor med räk- & dillröra Kall fisk- & skaldjurspaté
Lantpaté Alspånsrökt kalkon Flatrökt skinka Rökt Kalixkorv
Kall kycklingpaté med svamp & varmrökt sidfläsk
Senapssås, pepparrotkräm, stenbitsromssås, kall portvinsås, skogsbärschutney
Lättrimmad torsk med ärtor & kryddpepparsås Halstrad röding med dill- & messmörsås
Kycklingben i örtsås Köttbullar, prinskorv & honungsglaserad fläksida
Kokt potatis, hasselbackspotatis, rostade rotfrukter

MEDELHAVSBORD

Salade Nicoise Insalata Caprese Boquerones med citron & kapris
Pastasallad med ört- & vitlöksmarinerade grönsaker Vinvinskockt kycklingbröst
Potatis- & löktortilla Gazpacho med Gamba al Ajillo
Prosciutto di Parma, Coppa de Nostrano, tryffelsalami, mortadella, bresaola
Dijonsenapskräm, marinerade oliver, tzatziki, pesto Genovese, romanescosås
Grillad seabass med aioli Paella Grillad halloumi Quiche Lorraine
Citron- & vitlöksstekta lammracks med rosmarinsky Saltimbocca alla Romana
Ratatouille Papas Arrugadas, stekt polenta, rostad potatis

ORIENTALISKT BORD

Tabbouleh Horiatika salata - Grekisk sallad Grillad marinerad paprika
Salade Kalam - vitkål, kidneybönor, potatis, kokt ägg, saltgurka, yoghurt, lime
Kycklingröra på grillat bröd Haricot verts med med tomat & olivolja
Vitlöks- & citronmarinerad pulpo (bläckfisk)
Hummus, baba ganoush, vitlöksyoghurt, paprikaröra med valnötter & granatäppelkärnor
Döner kebab Friterad blomkål, zucchini och falafel
Halstrad red snapper med tomat, kapris, oliver & grillad citron
Tunisisk frittata med kyckling, spenat & potatis
Khoresh karafs - Nötkötts- & bleksellerigryta
Basmatiris, bulgur, mohgrabia (?)

DESSERTFÖRSLAG 80 kr/ st

Grädd- & jordgubbsbakelse Äppelsmulpaj med vaniljsås & äppelchips
Crema Catalana med frukter & bär Baklava med hallon- & granatäppelsorbet
Kokosglass med fruktsallad & kokosflarn American cheesecake med jordgubbssås & bär



Buffépriset är 495:-/person inkl. moms samt med kaffe/thé & påtår. Vill man komplettera med dessert kostar denna 80:-.

Vi hjälper er gärna med dryckesrekommendationer utifrån vald buffé.

Lokalhyra om 2000:-/timme med minimibokning om 6 timmar tillkommer.

Ni får själva ta med drycker, vi ser till att allt för dukning, personal etc. finns på plats.

AMERIKANSKT BORD

Caesarsallad Rissallad med svarta bönor, majs & rostad paprika
Ceviche på havsborre & avocado Sotad lax med blodgrape- & friséesallad
Biffartar med ananas, bovete, grönpeppar & cachaca
Gamba Argentina - rödråka med ingefära, chili och lime
Sotade majscolvar & edamamebönor med lime, koriander & pepparrot
Guacamole, pico de gallo, lime- & kumminsmör, salsa ranchera
Bread crunchstekt havskatt med hardcore cole slaw Arroz con pollo
Maryland crabcakes med tartarsås Sloppy Joe's burger Tacos al Pastor
Quesadillas med kyckling & yoghurt Enchiladas med bönor, majs, getost & citron

ASIATISKT BORD

Vietnamesiska vårrullar med räkor Nori med grillad tonfisk
Sashimi på lax & hälleflundra med rättika, gari, wasabi & soja
Risnudelsallad med gurka, mango & avocado
Toast med grillad tofu, böngroddar, kokt ägg & jordnötter
Piazo - friterade linsbollar med lök, grön chili & koriander
Omelett med kyckling och picklade grönsaker
Sojasås, jordnötssås, chilimajonnäs, sötsur sås
Tempura på räkor & bläckfisk Kyckling Korma
Ångade marulkskinder med chili, vitlök, lime, mynta, tomat & koriander
Vietnamesisk Poh - soppa Koreansk bulgogi
Fläksida Szechuan med grönsaker & svarta bönor i chiliolja
Wokad pak choi med sojamarinerad shitake & rostade sesamfrön
Basmatiris, jasminris, fried rice

VÄXTBASERAT BORD

Toast Tofu med tångkaviar, dill, lök & pepparrot Rostade örtmarinerade rotfrukter
Pastasallad med rostade grönsaker & soltorkade tomater
Grillad picklad gurka med böngroddar, sojamajonnäs & rostade sesamfrön
Nachochips med ananas- & chipotlesalsa samt mynta
Trädgårdssallad med gröna blad, råhyvlade grönsaker, tomat, dijon- & honungsvinägrett
Salsa verde, hummus, tzatziki, oliv- & kapristapenade, pico de gallo, guacamole
Sojafärsspett med rökig barbecuesås
Bakad blomkål med "parmesan" och hasselnötter i brynt "smör" Chili con Oumpf
Lasagne med lins- & kikärtsbolognese Thaicurry med tofu & grönsaker
Varma betor med citron- & honungsvinägrett, "fetaost", rostade pinjenötter & rucola
Basmatiris, sötpotatispuré, potatisgratäng

Skeppsholmens krogkonst
Amiralitetsbacken 3
111 49 STOCKHOLM

Tel: 08-611 99 89

www.krogkonst.se

Fax: 08-678 61 01

Org.nr: 556488-3790