



Buffépriset är 560:-/person inkl. moms samt med kaffe/thé & påtår. Vill man komplettera med dessert kostar denna 90:-.

Vi hjälper er gärna med dryckesrekommendationer utifrån vald buffé.

Lokalhyra om 2000:-/timme med minimibokning om 5 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 & saltorkade 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 rökgig 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