



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 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.

SVENSK BUFFÉ

Fyra sorters sill och strömming med tillbehör
Gravad lax med hovmästarsås
Varmrökt lax med dillmajonnäs
Fisk- & skaldjurspaté med romssås
Ägghalvor med råkröra 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 dijonsenapssås
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 tonfiskrilette
Pinchos med rostad Ibericokarré och riven Manchego
Gazpacho med marinerad tigerräka
Boquerones med citron och kapris

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

Crèma 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, kapris- 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 getost och spenat

Kyld melonsoppa med färska bär och liten chokladmuffin



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 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.

ORIENTALISK BUFFÉ

Tabbouli

Marinerad getost, tomat, 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 chiliaioli

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 tomat

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 rumgrädde

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 ingefärslassi

Potatis- och blomkålsallad med mynta och ingefära

Gurkrait, 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