

CATERING

Buffé 110:-/person

(lättare måltid, passar även som tilltugg)

- Prosciutto di parma- Parmaskinka.
- Mortadella med pistage nötter.
- Salami, valfri sort (Ventricina-stark, Milano, Napoli-peppar).
- Sicilianska saltorkade tomater.
- Antipasto di peperoni - marinerad paprika.
- Örtkryddade oliver.
- Taleggio ost med kex.
- Hembakat italiensk lantbröd.

Buffé 195.-/person

- Färsk mozzarellaost på skivade kvisttomater med extra fin olivolja och färsk basilika.
- Salami: Ventricina, Milano, Napoli på ett bädd av machésallad, rucola, frisersallad.
- Mortadella serverat med söt vattenmelon.
- Prosciutto di parma med galia melon.
- Sicilianska saltorkade tomater, örtkryddade oliver, marinerad aubergin, marinerad zucchini med färsk basilika.
- Stor ostbricka -Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano- med vindruvor, färska frukter och grönsaker
- Hembakat italiensk lantbröd.

Buffé 245:-/person

- Prosciutto di parma- parmaskinka- med melon och färsk mynta.
- Mortadella med söt vattenmelon.
- Olika sorter salami- Ventricina, Milano, Napoli, med rucola och baby spenat.
- Sicilianska saltorkade tomater, örtkryddade oliver, marinerad aubergin och kronärtskocka alla Romana, marinerad zucchini med färska kryddor.
- Ostbricka med vindruvor.
- Hembakat italiensk lantbröd och grissini.
- Valfri pastasallad från menyn.

Buffé 265.-/person

- Prosciutto di parma- parmaskinka- med melon och färsk mynta.
- Mortadella med söt vattenmelon.
- Olika sorter salami - Ventricina, Milano, Napoli, med rucola och baby spenat.
- Sicilianska saltorkade tomater, örtkryddade oliver, marinerad aubergin , kronärtskocka.
- Marinerad zucchini med färsk basilika.
- Ostbricka med vindruvor.
- Hembakat italiensk lantbröd och grissini.
- Valfri varmrätt från meny (Exkl. bröd, dricka och kaffe)

Extra: lufttorkad oxfilè (bresaola) med hyvlad parmesan och citron olja.

Deserrer: Tiramisù eller pannacotta.