

Meny: Oliv-o-Mat (Buffé)

Oliv-o-Mat



Fast meny

Buffé (pris per person)

Höst

Gnoccipasta med grillade höstprimörer, fårost och tryffel. Varmrökt laxbit med grillad sparris och hyvlad parmesan. Kalkonbröst i tunnaskivor med örtkräm. Crostini med havskräftstjärtar på bädd av mild kycklingleverpastej. Små pajer med kantareller och chevréost. Roman och rucolasallad med krutonger. Äpple och paprikasalsa. Mörkbröd och spisknäcke. Briéost med hjortron.

195,00 kr

Jorden runt

Tortilla fylld med primörer, körsbärstomater och getostkräm. Nya Zeeländska musslor i sitt skal med smak och doft av citron och dill. Taryakimarerade kycklingspett med rostade sesamfrön. Kräftcheesecake toppad med löjrom och dill. Ugnrostad sötpotatis med russin och tryffelhonung. Plocksallad med krutonger och grovripen parmesanost. Vitlöksdoftande guacamole. Tiramisú Lantbröd med färskost.

205,00 kr

Medelhavet

Små pajer med medelhavs primörer och chevréost. Frutti di mare. Blandade chakuterier med färsk fikon. Bulgursallad med rödbetor, fårost och russin. Kalvrostbiff med parmesanost och salsa verde. Äpple och paprikaröra. Blandsallad med färska örter, morötter och rostade pumpakärnor. Hembakad bondbröd med fåroströra smaksatt med grön jalapeno.

195,00 kr

Midvinter

Bulgursallad med grillad sparris, zucchini och tomat. Gremolata marinerat kycklingbröst. Citron och basilika gravad lax. Wrap med rostbiff, syrliga primörer och pepparrot. Fänkål-, endiv- och apelsinsallad. Paprika och chiliröra. Avokadokräm smaksatt med vanilj. Fullkornsbröd och spisknäcke. Briéost med vindruvor.

189,00 kr

Mingel

Mozzarella och körsbärstomatspett på rucolabädd. Tunnbrödstubbar med lax dillmarinerad gurka och citronkräm. Små fläskfiléspett med äpple och paprikasalsa. Musslor i sitt skal med smak och doft av citron, chili och vitlök. Tomat couscous med grillade primörer och rostad paprika. Grissini med mangokräm. Bröd och smör.

180,00 kr

Nyår

Tunnbrödsrulle med knaprigsallad, grillad zucchini och fetaost. Kycklingbröstskivor på crostini toppad med getostkräm och körsbärstomater. Liten hummercocktail med mango, citron och färsk koriander. Små oxfiléspett med smak och doft av chili, citron och vitlök. Varmrökt laxbit kryddad med tre sorters peppar. Ugnsbakad mandelpotatis med grillad sparris, morötter och tryffelhonung. Rädis- och fänkålsallad. Löjromskrä. Mörkbröd med färskost. Vitchockladmousse med hjortronbuljong.

360,00 kr

Orientalisk buffé

Couscous med spiskummin, koriander och limé. Små tonfiskspett. Sallad med morötter, borlottibönor, färsk mynta och citron. Rosastekt lammrostbiff med sardeller och basilika. Vinbladsdolmar med fåroströra smaksatt med grön jalapeno. Pitabröd med getost, zucchini och rostad paprika. Mixad grönsallad med pinjenötter granatäpple. Hoummus. Bröd smaksatt med oliver. Apelsinpannacotta.

229,00 kr

Studenten

Melon och kräftsallad med citron och örtolja. Parmarullar fyllda med äppeltatziki. Potatis och gurtsallad smaksatt med kummin. Laxspett med koriandersalsa. Wrap med grillade grönsaker och fetaost. Grissini med örtkräm. Grönsallad med rucola och apelsin. Olivbröd med färskost. Vaniljpannacotta med citrusbär.

190,00 kr

Svensk buffé	215,00 kr
Gravadlax med citron, senapskräm och Västerbottenost. Rostbiff i tunna skivor med rödbetor och grillad sparris. Skagentårta på kavring toppad med löjrom och dill. Tunnbrödstubbar med rökten, syrliga primörer och pepparrot. Potatissallad med kapisbär och rödlök. Hjortronkräm. Kvibile gräddädel. Spisnäcke med vispsmör.	
Vår	185,00 kr
Laxcarpaccio på salladsbädd och apelsin. Marinerat kycklingbröst med färskpotatissallad. Skaldjurscocktail med räkor och kräftstjärter. Crostini med pepparsalami, mozzarellaost och pesto. Sallad med citron-, morötter och grillad sparris. Mango och paprikasalsa. Marinerade oliver. Hembakad bröd med färskost.	
Julmat	
Nyår	405,00 kr
Tunnbrödsrulle med knaprig sallad, grillad zucchini och fetaost, Kycklingbröstskivor på crostini toppad med getostkräm och körsbärstomater., Liten hummercocktail med mango, citron och färsk koriander, Små oxfi léspett med smak och doft av chili, citron och vitlök, Varmrökt laxbit kryddad med tre sorters peppar, Ugnsbakad mandelpotatis med grillad sparris, morötter och tryffelhonung, Rädis- och fänkålsallad, Löjromskrä, Mörkbröd med färskost, Vitchockladmousse med hjortronbuljong	
Olivomats jultallrik	125,00 kr
Senapssill, Dillgravadlax med hovmästarsås, Ägghalvor med räkor och löjrom, Julskinka med senap, Köttbullar, Sillpotatis, Rödbetssallad, Briéost med vindruvor	
Olivomats lilla julbord	199,00 kr
Senapssill, Dillgravadlax med hovmästarsås, Lax och skaldjurspaté med örtsås, Ägghalvor med räkor och löjrom, Julskinka med senap, Gustafskorv, Köttbullar, Sillpotatis, Janssons frestelse, Rödbetssallad, Briéost med vindruvor	
Olivomats stora julbord	275,00 kr
Senapssill, Löksill, Dillgravadlax med hovmästarsås, Varmrökt laxbit med örtsås, Ägghalvor med räkor och löjrom, Julskinka med senap, Gustafskorv, Köttbullar, Sillpotatis, Janssons frestelse, Rödbetssallad, Legymsallad, Ris a la Malta, Mintkyssar, Briéost med vindruvor	

