



**GRAND HOTELL  
HÖRNAN**

**BUFFEER 2017**

Vid middagsbeställningar på Grand Hotell Hörnan äter hela sällskapet samma meny. Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier och andra behov av specialkost. Vi önskar ert menyval senast två veckor i förväg. En grundkostnad för lokalen om 2500 kr tillkommer.

**Asiatiska smaker  
på uppländska råvaror**  
Pris: 515 kr/pers

Het biffwok på lokalproducerad biff, med  
rotfrukter & sesamfrön  
Ungtuppfilé "spicy chicken" från Hagby gård  
Fiskgryta "Tom Kah Thale" på gös, skaldjur,  
regnbågslax och grönsaker  
Skaldjurssallad på handskalade räkor &  
kräftstjärtar med sting  
Chili- & ingefäramarinerad glasnudelsallad  
Kokosris  
Grönsakswok  
Syrade grönsaker  
Kålsallad "Kimchi"  
Sojadip  
  
Liten Dessert

**Klassisk svensk buffé**  
Pris 415 kr/pers

Husets Inlagda sill  
Senapssill på husets egna senap  
Strömning på husets vis  
Ägghalvor med majonnäs & räka  
Gravad lax med hovmästarsås  
Faringerostbiff med krämig potatissallad  
Lokalproducerade Prinskorvar  
Köttbullar  
Janssons frestelse  
Kokt potatis  
Blandsallad  
Hembakt bröd, spisbröd, ost och smör

Kaka/bakelse efter årstid

**Medelhavsbuffé**  
Pris: 495 kr/pers

Husets gröna tapenad  
Hummus på vårt vis  
Tsatsiki, gjord på ekologisk gurka  
Risonisallad  
Marinerade grönsaker  
Tomatsallad  
Pastasallad med saltorkad tomat  
Couscous & grönsaksblandning  
Två sorters oliver  
Ratatouille  
Marinerad Haloumi  
Marinerade grön musslor  
Falafel  
Ört- & vitlökskryddade lammfärsbiffar  
Focaccia  
  
Liten Dessert

**Viltbuffé**

Pris: 585 kr/pers

Löjrom med tillbehör  
Gravad svensk röding med senapssås  
Rökt sik med mandelpotatissallad  
Inkokt svensk röding med messmörs crème  
Hjortrostbiff från Kiplingeberg  
Eklundshofsrökt and från Kiplingeberg, med  
lingonchutney  
Viltpaté med cumberlandsås och cornichoner  
Viltköttbullar med viltgräddsås  
Kokt potatis  
Smör, ost, knäckebröd & grönsallad

Liten Hjortrondessert