



GRAND HOTELL HÖRNAN

BUFFEER

Vid arrangemang 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. Min. antalet för bufféerna nedan är 20 personer. Priset inkluderar lokal och service.

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

Eklundshofs Inlagda sill
Senapssill på Eklundshofs egna senap
Strömming på husets vis
Agghalvor 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

Eklundshofs gröna Tapenad
Hoummus på Eklundshofs vis
Tsatsiki på ekologisk gurka
Risonisallad
Marinerade grönsaker
Tomatsallad
Pastasallad med saltorkad tomat
Couscous & grönsaksblandning
Två sorters oliver
Ratatouille
Marinerad Halloumi
Marinerade grönmusslor
Falafel
Ort- & 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
messmörscreme
Hjortrostbiff från Kiplingeberg
Eklundshofsrokt and från Kiplingeberg,
med lingonchutney
Viltpaté med cumberlandsås och
cornichoner
Viltköttbullar med viltgräddsås
Kokt potatis
Smör, ost, knäckebröd & grönsallad
Liten Hjortrondesset