

## BISTRO BERNA

### Catering/ bufféer/ avhämtning

minst 15 personer

#### Bufféer

I alla alternativ ingår potatisgratäng eller potatisallad/ grönsallad, smör samt nybakt bröd, vatten och kaffe.

#### Buffe1, 195kr

Marinerad pepparstek fläskfilé, kycklingfilé m ajvar. Pastasallad m chilisting. Bönsallad. Coleslow. Marinerade champinjoner. Trio av morötter med fänkål. Oliver Kalamata Picklad gurka Tatziki med grönt äpple. Salza

#### Buffe2, 245kr

Lågtempad rapsgriskottlett, glaserat m soja, Dijon Kycklingfilé marinerat med sötsyrlig yogurt koriander Chilimarinerade champinjoner Coleslow m fänkål Rödbetor m spiskummin fetaost Belugalinser m gröna sojabönor Pastasallad m pesto /soltorkadtomat pärlcouscous m gurkmeja , sesam Ramslöksaioli Brie/ ädelost/ färskost Honungsmelon.

#### Buffe 3, 295kr/ person

Snittad majs kycklingfile m svartppr, olivolja basilika Skivad prosciutto Skivad Milano salami Jordärtskockor m citron risp Gnocchi m grillad paprika/ parmesan Mango/mozzarella sallad Vitlöksfräst portabello Mamut oliver Syltad rödlök Fikon/ päronmarmelad Marscarpone creme Vispat tryffelsmör Galia melon Crossinter.

## Festmenyer

1 rätt bröllop 225kr

2 rätt 325kr

3 rätters 395kr

### Förrätter

Skummad hummersoppa med jordärtskocka och saffran, sotat kräftkräm med Västerbottensticks

Toast Skagen på handskalade räkor, löjrom, lättsyrad lök, dillolja och citron

Grillad Crottin de chevré, rostade betor, pinjekärnor, färsk timjan och lagrad balsamico

### Huvudrätter

Saltad hjortytterfilé med timjan, potatisrulltårta med ugnsbakad vitlök. Brunioas på rotselleri/ gulmorot. En brynt morots pure Rödvinreduktion m stjärnanis.

Torskrygg öst med brynt smör. Mandelpotatis pure m örter och Västerbottenost, gräddig vittvinsky m pepparot , krispiga rotfruktchips.

Örtmarinerad kalvytterfilé- röstikaka, portvin och grönpepparsky, rödlöksmarmelad och sotad sparris

### Desserter

Knäckig Äppelkaka m mandel. Syltat äpple, Vaniljglass, jordgubbssirap.

Chokladtryffelkaka med karamelliserade hasselnötter, kokosglass och karamellsås

Citrontart med Italiensk maräng och halloncoulis

## Med tillval av snittar 3st 90kr

Kräftmousse i krustad, m stenbitsrom, syrad rättika.

Basturökt skinka, pepparrot/ salladslök, på rågbröd m vatten krasse.

Sotad najadlaxrulle m grov senapskräm, samt skott.

Vegetariskt smördegssnitt, med gräddädel och svart sesam.

Vi skräddarsy din meny efter ditt tycke och smak! Boka gärna ett möte med oss och ta låt oss inspirera dig!

Välkomna!

Bistro Berna

David och Ola med personal