

CATERING MENY

*Vår cateringmeny är baserad på
förstklassiga råvaror och ett gediget
hantverk.*

*Vi vill att du som värd ska känna dig stolt när
du bjuder hem dina gäster.*

Husets vegetariska buffé

Vegansk skagenröra toppad med tångkaviar på brödsnitt
Avokado- och mangosallad med chili och lime i kopp
Västerbotten- och purjopaj
Grönsallad med säsongens gröna och röda frukter, picklad lök
Honungsrostade betor med Chevré, rucola och pumpafrön
Örtstekt haloumi med grillad grön sparris och persiljecreme
Grönkålssallad med grönmögelost och granatäpple
Parmesanbakad rotselleri med rostade cocktailtomater och mandelströssel
Couscous sallad med senaps dressade rädisa, rödlök, spenat och granatäpple

Hembakat bröd och hummus

474 pp



Gottskärs buffé

Gourmetröra (rökt lax och räkor) med Kalixlöjrom på rågsnitt
Ceviche på lax och räkor med avokado, mango, lime och chili i glas
Kantarellpaj med 3 sorters ost och purjolök
Kallrökt laxrulle med örtfärskost
Kallskuret med säsongens gröna – ex Onsala korv, Milanosalami, Serrano jamon mm
Honungsrostade betor med Chèvre och pumpafrön
Grönsallad med jordgubbar, melon och örter
Dillbakad lax med citronstekt grön sparris och sauce verte
Örtstekt fläskfilé med timjanbakade cocktailtomater och tryffelmajonnäs
Potatissallad med kapris, sockerärter, salladslök och chilidijondressing

Två sorters bröd och vispat smör

699 pp



Studentbuffé/ konfirmation

Terriyakibakad kyckling
Pastasallad med krämig spenat och primörer
Hotellets sweetchilioli
Tomatsallad med mozzarella och basilika
Rucola och ädelostsallad med syltade päron
BBQ – karré med ingefära
Gottskärs fisk – och skaldjurssallad med lime aioli

Bröd och vispat örtsmör

594 pp

Crossover

Med inspiration från jordens asiatiska hörn har vi satt ihop våra mest omtyckta bufféerätter.
Smakrik, mycket hetta, massor med umami och en nypa syra!

Limemarinerad räksallad med morot, rädisa och salta cashewnötter
Chilistekt svamp på pak-choi toppad med sticklök i glas/kopp
Sojasotad lax med kimchimajonnäs
Asiatisk grönsaksslaw på gurka, rädisa, kål, koriander och soja
Hoisinbräserverad fläskkarré med rostade sesamfrön
Bakat spetskål med ponzu och koriander
Papaya/mangosallad med bönor, tomat och chili
Sichuanpepparstekt kycklingfilé med vitlöksrostad broccoli
Risnudelsallad med lime, chili och krispiga grönsaker
Baguette med chilifärskos

714 pp /dagspris



Skaldjursbuffé Delux

Vinkokta musslor med persilja, vitlök och rödpeppar
Räkor
Havskräftor
Krabba
Gratinerade Ostron
Aioli
Hovmästarsås
Pepparotskräm
Ostpaj med broccoli

Surdegsbaguette, vispat smör och cheddarost

Pris: dagspris



*Till en avgift av 500kr inkl. moms levererar vi maten ända till dörren.
Gäller inom närområdet..*

Minimiantal för catering är 25 personer

*Har du önskemål om specialkost eller frågor om allergier är du
välkommen att kontakta oss på restaurang@gottskarkonferens.se*

*Har du andra önskemål eller undrar över andra alternativ till catering
hör du bara av dig så hjälper vi gärna till.
Antingen via e-post eller 0300-60089*