

HYRKOCKEN MENY 2020

BUFFÉER

- **AFTER WORK BUFFÉ**

Gravlaxrulle på mörkt bröd, Vitlöksmarinerad Fläskfilè med tapenade, Gaz Pacho med ört creme fraiche samt krutonger, Fritata med blomkål och örtig färskost, Lufttorkad skinka med ruccolacreme, Smördegs bakelser med fetaost, Mini pizza med skinka och ost, Nykokta blåmusslor, Toast Skagen smet och smörstekt brödsnitt, 2 sorters ost med kex.

- **GRILLBUFFÈ 2020**

***Smått och gott:** Tomat och löksallad med spenat, Coleslaw med ananas, Rostad blomkål med vitlöksdressing, Minipizza med lufttorkad skinka, Tzatziki med mynta, Vitlöksmarinerade Jumbo-Oliver, Grönsallad med krutonger, BBQ-sås och Bearnaise, Färskt bröd och smör, **Från Grillen,** Grillad benfrikotlett av Svensk Rapsgris, Curry marinerad Kycklingfilè, Grillade medelhavsgrönsaker, Köttig Bratwurst.*

- **HAWAIIANSK BUFFÈ**

Kokos och chilikryddade kyckling spett, Fruktig salsa med ananas, mango, 3-sorters tomat och avocado, Grillade laxbitar med mangoraja och friterad grönkål, Cous-coussallad med grönsaker, Sweet chili marinerad melonsallad, Tokgod fläskfilè med furikake krydda, Grillade Grönsaksspett, Hemgjorda vårrullar med grönsaker och soyadip, Biffsallad på romansalladsblad, Rökig BBQ-sås.

- **SYDAMERIKANSK BUFFÉ**

***Förrättsplock,** Fisk- och skaldjurscheviche med friterad rödlök, Pico de Gallo – på en vitlökscrostini, Mini Wraps med kycklingröra, Chimichurri – kryddig sås, Grönsallad med krutonger, Picklad rödlök med hackad bladpersilja, Salsa gjord på tre sorters tomat, mango och avocado. **Från Grillen:** Hel friterad gul lök med cheddar cheese dip., Hel grillad Flankstek (Kan bytas mot lamm), Vitlöksmarinerad Kalvrygg,(kan bytas mot spett), Merques – lammkorv, Färsk Kryddig Chroizo, Grillade grönsaker.*

- **HAWAIIANSK BUFFÈ**

Kokos och chilikryddade kyckling spett, Fruktig salsa med ananas, mango, 3-sorters tomat och avocado, Grillade laxbitar med mangoraja och friterad grönkål, Cous-coussallad med grönsaker, Sweet chili marinerad melonsallad, Tokgod fläskfilè med furikake krydda, Grillade Grönsaksspett, Hemgjorda vårrullar med grönsaker och soyadip, Biffsallad på romansalladsblad, Rökig BBQ-sås.

- **KOCKEN REKOMMENDERAR**

- **FAVORITGRILLBUFFÉ 2020!**

*Smått och plock, Kyckling Yakitori på endivesallad, Club Sandwich på vårt sätt, Dansk Smörrebröd med Rostbiff och remolade, Räksallad i en Krustad, Laxtartar med avocado på rågröd, Ugnstekt grönsparis med lufttorkad skinka, Smördegsknyten med fetaost och örter, Pizza capricciosa med ruccola, Gaz Pacho med örtcrème, **Från grillen**, Vinmarinerad Flankstek, Bleckgrillad Fisk med fänkål, Grillade grönsaker, Marocansk Merques – lammkorv, Örtig färskpotatisragu, Rostad vitlökssås, Pepparsås, Madeirasky*

À LA CARTE - FÖRRÄTTER

- **VÅRAN STORSÄLJARE**
Biffartar med friterad rödlök, chili, saltgurka, confiterade Picadilly tomater och Pommes Pinnes.
- **SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA**
serveras med krämig äggröra, bacon och gräslök samt en härlig blomkålspurè.
- **STUVADE MAKARONER MED LYXIG SKALDJURSSALLAD!**
Serveras med syrlig lök, isbergssallad. Samt hummerskum, gräslök och parmesan.
- **LÅNGBAKAD FLÄSKSIDA FRÅN GLADA UTEGRISAR!**
Serveras med mosade jordärtskockor, nygrillad lammkorv och fläskkorv samt senapsky.
- **GALET GOD KÅLSOPPA!**
Med nattbrässerad oxkind och kumminstekt fransk levain – Kockens favorit!
- **LÄTTHALSTRAD GULFENAD TONFISK**
med friterad avocado, syrad gurka och ingefärsdressing.
- **GRILLAD BLÄCKFISK**
med friterad avocado, syrad gurka och ingefärsdressing.
- **CONFITERAD HASSELBACKSPOTATIS**
med saltbakad rotselleri och blastmorot, serveras med jordärtskocksskum och syrad spenat.

VARMRÄTTER

- **HELSTEKT RÖDTUNGA**
med brynt smör, riven pepparrot och dillfrö kryddade små tomater, samt örtig mandelpotatis.
- **BAKAD FJÄLLRÖDING**
med jordärtskockskräm och friterad palsternacka, serveras med vitvinssås och forellrom.
- **KLASSIKER I NYTAPPNING!**
Oxfile Wellington, vi bakar in den i lufttorkad skinka och svamp innan vi lindar den med smördeg. Serveras med Pommes Parisienne, vårprimörer och portvinssky.
- **RÖDVINSBRÄSSERAD LAMMLÄGG**
med en ragu av broccoli, morot, blomkål och äpple. Serveras med klämda små potatis med vitlökssmör och ljus rosmarinsky.
- **SOUS-VIDAD ANKBRÖST AV SVENSK GÅRDSANKA**
grillas och serveras med underbar Ramen därtill och en härlig marinerad krassesallad.
- **FALAFEL MED RATATOUILLE**
picklade betor, grön sparris, salladslök och salt rostade solroskärnor.
- **WOOKADE VÅRPRIMÖRER**
med citrongräs, färska haricot verts, rättika och sesamfrön. Serveras med en friterad puck av matvete.

DESSERTER

- **JORDGUBBSSOPPA**
med citronsorbet och klickar av vaniljmascarpone.
- **CITRONMARÄNGPAJ**
med kaksmulor, lemoncurd, italiensk maräng och kärnor av granatäpple.
- **FRITERAD MUNK**
med nutella, krasse, vitchoklad och hemgjord vaniljglass.
- **MIN VARIANT AV "BABA AU RHUM"**
romflamberad sockerkaka med uppvispad creme fraiche och färska bär.
- **HEMGJORD NYPONGLASS**
med kardemummagrädde och kanderade mandlar samt krossad mandelbiskvi.