

# PÅSKBUFFÉ

Serveras från 18–21 april 2025

495

## Sillar / Herrings

Löksill  
Onion herring

Senapssill  
Mustard herring

Matjessill, gräddfil, rödlök  
Matjes herring, sour cream, red onion

Pepparrotssill  
Horseradish herring

## Kalla buffén / Cold Buffet

Ägghalvor, laxroms majonnäs, dill  
Egg halves, Salmon roe mayonnaise, dill

Citrongravad laxfilé, hovmästarsås  
Lemon cured salmon, mustard sauce

Varmrökt lax, syltade svartrötter, citrondressing  
Hot smoked salmon, pickled black beets, lemon dressing

Skagenröra, forellrom, dill  
Skagen, roe, dill

Rödbetssallad med fikon och riven getost  
Beetroot salad with figs and grated goat cheese

Chefsallad, karamelliserad bovete, fetaost, kronärtskocka  
Chef's salad, caramelized buckwheat, feta cheese, artichoke

Senapsmarinerad rostbiff, bakade tomater, rucola  
Mustard-marinated roast beef, baked tomatoes, rocket

Bayonneskinka, jungfruolja, blomkåls pickles  
Bayonne ham, virgin oil, cauliflower pickles

Kantarell & Västerbottenpaj  
Chanterelle & Västerbotten cheese pie

## Varmrätt / Main Course

Provencalskt lamm, potatisgratäng, calvadossås och karamelliserade rödbetor och morötter  
Provençal lamb, potato gratin, calvados sauce and caramelized beets/carrots

Vegetariskt alternativ på förfrågan  
vegetarian option available upon request

## Desserter / Desserts

Tiramisu  
Tiramisu

Toscabrownie  
Tosca Brownie

Björnbärspaj med chokladsås  
Blackberry pie with chocolate sauce

Hemgjord Gelato  
Homemade Gelato

Påskgodis  
Easter Candy

Fruksallad med grädde  
Fruit salad with cream