



Kaptensgården

Plockbuffé

marinerad Kronärtskockshjärta på cocktailpinne

Potatisterrin med Gräslök och Matjesill

Tunnbrödsstubbar med Pepparrot och gravad Lax

Löjromskrustad med Dillphiladelphia

Jordärtskockssoppa med grillad Zucchini

Skagenröra på Pumpnickelbröd

Rullad Rostbiff med Vitlöksrostad Rotfruktspuré

Basilikamarinerad Mozarella med Cocktailtomat

Västerbottenomelett med souvasrökt Ren

Vårlökskeso med Mandelpotatischips

Ugnsbakad Kyckling och Pinjenötsterrin

Kallrökt Lax med Brieost

Rökt Renkorv med rostad Örtkrutong

Lagrad Jokkmokksost med Fikonmarmelad

Mörk Chokladtryffel med smak av Kaffeböna

Valhronachokladkaka med Citronfärskost

Klassisk Tiramisu med Savoyardiekex

Pris per styck 26:-

Minimum 10 personer (minst 8 sorter) 8 sorter motsvarar en normal måltid

Restaurang Kaptensgården

0920-25 70 17

E n d e l a v V ä r l d s a r v e t G a m m e l s t a d