

INNEHÅLL

Bufféer	2
----------------------	----------

BUFFÉER



BUFFÉ NR 1

Minsta antal för buffébeställning är 6 personer. Vänligen beställ din buffé minst 24 timmar i förväg. Du är naturligtvis även välkommen att ringa oss och göra din beställning på telefon 040 - 19 35 45 eller 0702 - 36 52 17. Vi förbehåller oss rätten att byta ut en produkt som är tillfälligt slut mot en likvärdig.

Ostar:

Brie de Meaux AOC: opastöriserad brie med rejält med smak och riktigt krämig

Blå Kornblomst: gräddig, smakrik, pastöriserad grönmojgelost och dessutom ekologisk

Gruyère Kaltbach AOC: schweizisk, opastöriserad grottlagrad hårdost med härligt nötig smak

Charkuterier:

Prosciutto crudo: italiensk lufttorkad skinka

Fänkålssalami: italiensk lufttorkad salami med fänkålsfrön

Kalkonchorizo: paprikakryddad från Spanien

Tillbehör:

Balsamlökar: schalottenlökar kokta i balsamvinäger

Lättorkade körsbärstomater: marinerade i olja, vinäger, vitlök och örter

Membrillo: kvittengelé med fin smak som passar utmärkt till ostarna

Bröd: nybakat från S:t Jakobs stenugnsbageri

Så här gör du din beställning:

Klicka på "Lägg till"-knappen. Klicka sedan på "Slutför beställning", som tar dig till formuläret där du fyller i dina kontaktuppgifter, antal personer och annan information som vi kan behöva. Betalningen sker i vår butik när du hämtar ut buffén/tallriken.

Du får bekräftelse från oss så snart vi har mottagit din beställning.

Art.nr.: N/A



BUFFÉ NR 2

Minsta antal för buffébeställning är 6 personer. Vänligen beställ din buffé minst 24 timmar i förväg. Du är naturligtvis även välkommen att ringa oss och göra din beställning på telefon 040 - 19 35 45 eller 0702 - 36 52 17. Vi förbehåller oss rätten att byta ut en produkt som är tillfälligt slut mot en likvärdig.

Ostar:

Manchego: en spansk hårdost tillverkad av opastöriserad fårmjölk

Brillat Savarin: en fet, opastöriserad och krämig ost med frisk smak av gräddig mjölk

Blå Kornblomst: gräddig, pastöriserad och smakrik, grönmojgelost och dessutom ekologisk

Gruyère Kaltbach AOC: en opastöriserad, nötig schweizisk hårdost som är grottlagrad

Tillbehör till ostarna:

Membrillo: kvittengelé med fin smak som passar utmärkt till ostarna

Korsikansk fikonmarmelad: sött och gott tillbehör till ostarna

Charkuterier:

Vitlökssalami: italiensk, med fin smak av vitlök

Bayonneskinka: den äkta franska lufttorkade skinkan med 12 månaders

lagring och härlig mörhet

Coppa: lufttorkad fläskkarré

Bresaola: lufttorkat oxkött som smälter i munnen

Tillbehör till charken:

Balsamlökar: schalottenlökar kokta i balsamvinäger

Peppersweets: söta, milda chilifruktar fyllda med färskost

Kronärtskockor: grillade och marinerade i olja

Lättorkade körsbärstomater: marinerade i olja, vinäger, vitlök och örter

Bröd: nybakat från S:t Jakobs stenugnsbageri

Kex: två utvalda sorters kex av varierande smak och stil

Beurre Marin: havssaltat smör från Bretagne

Art.nr.: N/A



BUFFÉ NR 3

Minsta antal för buffébeställning är 6 personer. Vänligen beställ din buffé minst 24 timmar i förväg. Du är naturligtvis även välkommen att ringa oss och göra din beställning på telefon 040 - 19 35 45 eller 0702 - 36 52 17. Vi förbehåller oss rätten att byta ut en produkt som är tillfälligt slut mot en likvärdig.

Ostar:

Bondost: en klassisk fransk, lantlig och mild tommeost på pastöriserad komjölk

Brillat Savarin: en fet, opastöriserad och krämig ost med frisk smak av gräddig mjölk

Monte Enebro: smakrik, pastöriserad getost från Spanien

Bleu des Causses: opastöriserad, gräddig och smakrik grönmögelost från Frankrike

Gruyère Kaltbach AOC: opastöriserad, schweizisk, grottlagrad hårdost med nötig smak

Tillbehör till ostarna:

Membrillo: kvittengelé med fin smak som passar utmärkt till ostarna

Korsikansk fikonmarmelad: sött och gott

Marmeladiserade plommon: makalösa från Portugal

Charkuterier:

Fänkålssalami: italiensk lufttorkad salami med fänkålsfrön

Bresaola: lufttorkat oxkött som smälter i munnen

Parmaskinka: den äkta italienska lufttorkade skinkan med 15 månaders lagring

Tryffelsalami: italienare, späckad med lyx

Coppa: lufttorkad, marmorerad karré

Tillbehör till charken:

Balsamlökar: schalottenlökar kokta i balsamvinäger

Peppersweet: söta och milda chilifruktar fyllda med färskost

Kronärtskockor: grillade och marinerade i olja

Lättorkade körsbärstomater: marinerade i olja, vinäger, vitlök och örter

Bröd: nybakat från S:t Jakobs stenugnsbageri

Kex: tre utvalda sorters kex av varierande smak och stil

Beurre Marin: havssaltat smör från Bretagne

Buffén läggs upp på svarta plastfat.

Art.nr.: N/A



CHARKTALLRIK

Här får du bland annat Bresaola, chorizo och Tyrolerskinka med fantastiska tillbehör såsom bland annat balsamicoinkokta schalottenlökar, lättorkade körsbärstomater och peppersweets.

Art.nr.: N/A



TAPASTALLRIK

Pintxos, ost & chark på samma tallrik!

Till tapastallriken, som är för två personer, har vi packat ner en riktigt bra blandning av ostar, oliver, charkuterier, membrillo, tunnbrödschips, peppersweets och lite annat smått och gott tillsammans med fyra härliga pintxos. Det kan inte bli bättre!

Art.nr.: N/A

INDEX

B

Buffé NR 1 1

Buffé NR 2 1

Buffé NR 3 2

C

Charktallrik 2

T

Tapastallrik 3