



... När mötet är viktigt ...

## Skaldjursbuffé 2017

### Kalla rätter

Kokt hummer  
Dillkokta havskräftor  
Insjökräftor  
Färska smögenräkor  
Brännbos rökta smögenräkor  
Fine de claire ostron med citron och rödlöksvineagrette  
Västerbottenostpaj  
Sotad lax med dill och fänkål  
Citronrökt ekologisk lax  
Inkokt torsk med blomkål och syltigt äpple  
Kräftcanapé med kryddost och löjrom  
Skagenröra  
Gräddfil  
Dillmajonnäs  
Aioli  
Chilimajonnäs  
Prästost och Boxholmskryddost  
Brynt vispat smör  
Surdegsbaguett, västerbottenostfoccacia och spisbröd

### Varma rätter

Dillhalstrad sejrygg med syrade rödbetor, kapris, brynt smör  
och pepparrot samt potatispuré  
Friterad krabbmousseline med sveciaost och rökt morotscréme  
Moules Marniere med pommes frites  
Gröna musslor gratinerade med himmelsraften och örter

### Dessert

Lakritsbrulé med kryddkokta körsbär och kanderade nötter  
Vitchockladkräm med äppelkompott och kardemummasmulor  
Urval gårdsostar från våra lokala mejerier med marmelad och kryddbröd

*Med reservation för ändringar*