

Buffé

Smått och plock

330:- per person

Grissini och surdegsbröd
Fetaostkräm, pesto, tapenad och tryffelsmör
Marinerade kronärtskockor
Stora gröna oliver
Fänkålssalami, Bresaola och Serranoskinka
Brie, Comté och Västerbotten
Vaniljpannacotta med jordgubbschutney

Det karibiska köket

390:- per person

Pollo asado – Grillade kycklingdrumsticks
Camarones – Grillade räkor med koriander och chilisås
Patacones con ajo – Friterade matbananchips med vitlöksolja
Pico de gallo con mango – Tomatsalsa med mango, chili, lime och koriander
Arepitas – Friterat majsbröd
Arroz con coco – Ris med kokos
Guasacaca – Kryddig avokadosås
Quesillo – Karibisk flan med vanilj, bränd karamell, evaporerad mjölk och karamelliserad guava

Svensk sommar

425:- per person

Spisbröd och lantbröd
Klassisk gubbröra med citron
Kallrökt nordiskt fångad lax med dillkräm
Västerbottenpaj med hängd gräddfil och regnbågsrom
Rostad färskpotatissallad från Gotland med ramslök och sockerärter
Grillad fläskkarré från Dalsjöfors med dragongremolata
Smulpaj med blåbär och vaniljsås

Grönt är skönt

355:- per person

Råmarinerad zucchini med senapsfrö, gurkmeja, granatäpple och myntakräm
Tempurafriterad ostronskivling med sojaglaze, gräslök och rostade sesamfrön
Stekt ris med broccoli, rödlök, paprika och sesamolja
No-Tuna tartar med daikonrättika, rädisor, wasabi, hjärtsallad och sjögräskrisp
Tartelett med auberginekräm, picklade körsbärstomater, valnötter och agave
Bananbröd med choklad- och jordnötskräm och guanabanacoulis

Dolce far niente

435:- per person

Foccacia, vitlöksbröd och tapenade
Husets chark och ost med grön tomatshutney
Plommotomat- och mozzarellasallad med balsamico och basilika
Pestoslungad pastasallad med semitorkade tomater, spenat, oliver, picklad rödlök och solrosfrön
Kallskuren flankstek med salsa verde och parmesan
Halstrad kycklinglårfile med citron, rödkål, vitlök och oliver
Vaniljpannacotta med persikokompott och mandelflarn

Grilla med Klubben

395:- per person

Baguette, surdegsciabatta, fröknäcke och grillad paprikakräm
Kycklingspett med vitlök och chili
Bakad fläskkarré med klubbens barbequesås
Confiterad potatis med dragon
Vitlök- och örtmarinerade champinjoner
Krämig slaw med savoykål, spetskål, rödkål och äpple
Grillad halloumi med kaprisbär Pimientos de padrons
Röd chimichurri
Bearnaise med chili
Leche frita med kanel och lönnsirap