



Bufféer

Amerikansk buffé

smör/ majspuré/ hembakat bröd/ baguette
marinerad rissallad/ cole slaw
kryddig bönsallad/ mixad sallad
marinerade färska champinjoner
ost & jalapenofyllda quesadillas
grillad majskolv
sweetchiligracerade kycklingvingar
hickoryrökta grillade spareribs
cajunwokad biff med anchochili
cajunsås/ guacamole
bakad potatis/ rostad timjanpotatis

315 SEK

Asiatisk buffé

smör/ cocosbröd
scampisallad med papaya och färsk chili
stekta nudlar med citrongräs och soya
kycklinggryta med purjolök och cashewnötter
marinerad fläskfilé med chili och korriander
jasminris med russin och risvinäger
sötsur sås med ananas
wokade grönsaker

245 SEK

Italiensk buffé

focaccia/ iabatta&kikärtspuré
pepparlax med lime&basilika
oxfilecarpaccio med basilika&parmesanflies
ricottafylld parmaskinka med sparris
gulbetssallad med chili&ruccolasallad
kräftsallad med pistagepesto & citron
grillad paprika med oliver
buffelmozzarella med plommontomat
glacerad kyckling med kronärtskocka
pastasallad tricolore med
musslor och vitlöksvinägrett
Saltimbocca a la romana(fylld kalvschnitzel)

325 SEK

Spansk buffé

hembakat tomat & mandelbröd
kikärtspuré/ tapenade
inlagda oliver
kronärtskockor i vinäger
tomatsallad ajo tomate
zerranoskinka med marinerade svarta bönor
choritzo/ salchichón/ mojo picon
laxcarpaccio med lime & svartpeppar
gaspacho andaluz
ost & chilli tortillas
Paella
andalusisk grisrygg med grönsaker
saltbakad potatis

305 SEK

Cajun Buffé

Hemlagat morotsbröd
vispat smör samt tapenade
caesarsallad med grillad kyckling och
bacon samt vitlökskrutonger
BBQ ribs med cole-slaw
bagels med cream cheese och rökt lax
hickorygrillad ryggbiff med paprikasalsa
miniburgare på lax med chili och lime
rostad sötpotatis med kanel och honung
roffrukschips
marinerade gulbetor med chili & korriander

335 SEK

Libanesisk buffé

Pitabröd samt hummus
Tomat och vitlöksbräserverade
lammfärsbiffar med limeyoghurt
Kryddstark paprikaröra med granatäpple
Gurk och tomatsalsa med persilja och fetast
Vinkokta blåmusslor med vitlök och korriander
Chili och vitlöksträst scampi samt syrad krassesallad
Marinerade haricot verts med persilja, tomat och vitlök
Piroger fyllda med babyspenat, lök och citron

325 SEK

Minsta antal vid beställning av samtliga bufféer är 25 personer.





Smörgåsbord

smör/ vitt bröd/ mörkt bröd/ knäckebröd
inlagd sill/ strömmingsrullader/ glasmästarsill
gravad lax med senapsås
kall inkokt lax med dillmajonnäs
kall skinka med legymsallad
sillsallad/ prästost
kalvsylta och rullsylta med rödbetor
bakad leverpastej med gurka
revbenspjäll med plommon och äppelmos

325 SEK

Småvarmt:

Köttbullar/ prinskorv/ Janssons frestelse/ omelett

Dessert:

Ostkaka med sylt och grädde/ fruktsallad

Husets buffé

Saltbakat vitlöksbröd/ rostet majssmör
Varmrökt laxfilé med syrad dillcrème
sweetchiliglaserade kycklingspett med tomatyoghurt
Parmaskinka med ruccola/ parmesan och olivolja
Marinerad potatissallad med primörer och örter
Marinerad gul- och polkabetsallad
Melonsalsa på galiamelon/ chili&koriander
Räk & kräfttarter med avocado & lime
Bönsallad med mixsallad & endive
Helstekt fläskfilé med örter och dijonsenap
Krämig potatis och rotfruktsgratäng

345 SEK

Skaldjursbuffé

Smör/hembakt bröd/ baguette & västerbottenost
3 sorters ost med frukt
färska smögenräkor med aioli
ört och senapsgratinerade havskräftor
vinkokta blåmusslor med persilja
insjökräftor i krondillslag
rökt lax med pepparotscrème
mixad blåmusselsallad med parmesan
kall potatissoppa med räkor
rökta smögenräkor
½ färsk krabba med citron

(dagspris)

Vegetarisk buffé

smör/ hembakt bröd
kikärtspuré
marinerade kronärtskockshjärtan
bönsallad
pesto
quornfärspaj
mixad örtsallad med oliver
champinjonsallad med rättika & färsk pasta
vitlöscrème
gräslöksdressing
tomatsallad med balsamico

245 SEK

Medelhavsbuffé

hembakat limebröd & grissini
pesto/ kikärtspuré/ tapenade/ samt inlagda oliver
citronsallad med rostade pinjenötter
grekisk fetaostsallad med tzatziki
vinkokta blåmusslor med bladpersilja, chili och vitlök
marinerade heta räkor(chili, vitlök och tomat)
rökt lax med wasabi crème
getostterrine med fikonmarmelad och balsamicoreduction
pastasallad med ruccola, saltorkad tomat & parmesan
serranoskinka med basilikaolja, nymalen svartpeppar & parmesan flies
tomat & mozzarella med kronärtskockcremè
marinerade champinjoner med sting

325 SEK

Varmrätt:

Tomat & vitlöksbakad oxfilé med kvällens tillbehör

Minsta antal vid beställning av samtliga bufféer är 25 personer.





Bokningar

För att boka bord till luncher, kvällar eller för att få mer information om konferenser och andra festligheter, ring oss gärna på 0370-30 15 65.

Vill ni hellre använda Boka bord-funktionen på vår hemsida www.gastgivargarden.com så går det naturligtvis utmärkt. När ni angivit typ av arrangemang, datum och tid kontaktar vi er med en bokningsbekräftelse.

Kontakt & öppettider

Gästgivargården i Värnamo AB
Växjövägen 1
331 32 Värnamo

Tel 0370-30 15 65
Fax 0370-30 15 66

Mail info@gastgivargarden.com

Lunchservering måndag till fredag 11.30–14.00.
Kvällsöppet tisdag till lördag 17.00–23.00.
Köket stänger 22.00.
Konferens & övriga evenemang enligt förfrågan.

Övriga arrangemang

På Gästgivargården finns också mottagningsmöjligheter vid bröllop, fest och minnesstunder. Vi kan också ordna med transport till och från Gästgivargården. På vår hemsida finns mer information om vad vi kan göra och hur det går till att boka. www.gastgivargarden.com/event

www.gastgivargarden.com

