



Konditori Lyran

Bufféer, 3-rätters, Snittar

Vegetarisk buffé höst och vinter

Veganska pankopanerade grönsaksbiffar (glutenfria biffar)
Grillad sötpotatis med fetaostcremé
Blomkålsterrin smaksatt med parmesanost, toppad med smörgåskrasse
och rostade pumpakärnor (Vegan alt. Örtmarinerad blomkål)
Sallad med ugnsrostade rotfrukter och pumpa, svartkål och röda linser
toppad med chevréost och honungsvinaigrette (Vegan alt. Utan chevré och honung)
Smörsegs paket fyllt med svamp och spenat
Ädeloströra med valnötter och hemkokt plummonmarmelad.
(Veganskt och laktosfritt alt. Het kikärtsröra)
Vispat smör med havssalt
Hembakat rågbröd och surdegsknäcke (glutenfritt bröd)

Svensk buffé

Miniwallenbergare med rårörda lingon
Helstekt filé från gårdsgris smaksatt med timjan
Ugnsbakad fjordlaxfilé med örtercremé och pressgurka
Kräfts kagen på hembakat rågbröd
Västerbottenpaj
Rotfruktsgratäng
Grönsallad med babyspenat
Vispat smör med havssalt
Surdegsknäcke

Medelhavsbuffé

Lammfärsspett med appeitzatziki
Ugnsbakad laxfilé med tapernadtäcke
Kycklinglårfile med smak av citron och saltorkade tomater

Paj med parmesanost och aubergine
Ugnsrostad kulpotatis toppad med olivolja, färsk timjan och havssalt
Grönsallad med grillad zucchini och mangoldskott
Rostad paprikacremé på grekisk yoghurt
Fetaostcremé
Lantbröd

Sommarbuffé

Lime och färskost överbakad laxfilé
Kycklinglårfile med chili och honung
Crème på ugnsrostad paprika och yoghurt
Trädgårdssallad med färskpotatis, örter och primörer
Chevréostpaj toppad med nötter och torkade tranbär
Grönsallad med rucola och babyspenat
Hembakat rågbröd med solroskärnor och linfrön samt smör



Konditori Lyran

Grillbuffé

Grillad biffrad med kappa
Fåröstspäckade lammfärsspett
Citron och salviamarinerad kycklinglårfile
Chiliaioli
Örtsmör
Rostad paprika cremé
Potatis alternativ: Vitlöksdoftande potatisgratäng,
Rotfruktsgratäng, ugnsrostad kulpotatis
med parmesanost och rosmarin eller
färsipotatisallad med
örter och primörer
Brieost
Grönsallad med honungsrostade
rotfrukter och pumpakärnor
Hembakat rågbröd

3-Rätters

Alternativ 1:

Förrätt: Gubbröra med knäckebröd samt västerbottenost
Varmrätt: Rosépepparmarinerad fläskfile med säsongens
rostade rotfrukter serveras med rödvinssky och säsongens primörer
Efterrätt: Se tårtalternativ.

Alternativ 2:

Förrätt: Grillad Chevré med rostade rödbetor på salladsbädd
toppad med valnötter och honungsvinägrett
Varmrätt: Ångad torskrygg med dillslungad potatis serveras med
skirat smör, pepparrot och säsongens primörer
Efterrätt: Se tårtalternativ.

Vegetariskt Alternativ till 3-rätters:

Portabellopizza – Gratinerad grönsaksfylld portabello med parmesan
Quornfylld paprika
Båda kan serveras Vegansk

Snittar

- *Tunnbröd med skagenröra och handskaladeräkor
(kan serveras med glutenfritt bröd)
- *Fetaost, saltorkade tomater och pesto med färskbasilika i knyte
- *Gravad lax med pepparrotsgrädde samt körsbärstomat
(kan serveras med glutenfritt bröd)
- *Gorgonzolakräms på gurka med valnöt
- *Grillad Chevréost med rödbeta, rucola, valnöt och honung
- *Ädelost med fikon, granatäpple och honung
- *Vegansk canapé med avocadocreme och granatäpple
- *Tofutti toppad med röd och svart tångkaviar