



# Villa Fröjdekulla



## Bufféer 1

Smått och stort, kallt eller varmt, vardag eller fest. Det finns en buffé för alla tillfällen i livet.

Ni väljer själv hur er buffé skall vara. Tala om för oss vilka önskemål ni har, så ger vi ett förslag utifrån det. Eller låt våra väl beprövade bufféer stå som grund till er buffé, lägg sedan till er favoriträtt, tag bort, eller byt ut...

Vi har här sammanställt flertalet bufféer där alla kan hitta sin favorit. Några enkla, med ett fåtal rätter, andra med ett tydligt tema; lokalproducerat eller från fjärran.

Gå gärna in i våra menyförslag för att hitta en dessert eller en förrätt till er buffé, eller låt oss ge lämpligt förslag till den buffé som faller er i smaken.

Priser gäller per portion, inkl. moms, avhämtning, minsta beställning 20 port. om inget annat anges. Dock är vi flexibla med det mesta. Hör med oss så hjälper vi er.

### Buffé 1. 150:-

- \*Stenugnsbakat surdegsbröd och smör
- \*Tunt knäcke med tranbär från Yngdén, Öland
- \*Inkokt laxfilé med gurksallad och citron
- \*Örtcrème med rom
- \*Salladsfat med salladsskott, cocktailtomat
- \*Örtoljerullad potatis med ruccola

#### Förslag på tillägg:

- \*Gubbröra på kavring, rädisa 20:-

### Buffé 2. 160:-

- \*Stenugnsbakat surdegsbröd och smör
- \*Fläskfilé, örtmarinerad, kallskuren med sparris
- \*Grillade kycklingklubbor
- \*Tzatziki
- \*Tomat- och Fetaostsallad, rödlök, oliver
- \*Fransk potatissallad med ruccola

#### Förslag på dessert:

- \*Vaniljpannacotta, svartvinbärsgelé, bär 75:-

### Buffé 3. 180:-

- \*Stenugnsbakad Surdegsbaguette och smör
- \*Färskost med saltorkade tomater
- \*Lime- och mangoglacerad kycklingfilé
- \*Citron och örtgravad laxsallad med ruccola
- \*Lime och myntayoghurt
- \*Tomat och gurksallad
- \*Potatissallad med Fetaost, oliver och avocado

#### Förslag på tillägg:

- \*Potatisgratin 40:-

### Buffé 4. 190:-

- \*Stenugnsbakat lantbröd och smör
- \*Lufttorkad skinka
- \*Melon tricolor i kuber
- \*Kycklingfilé och grillad paprika
- \*Kotlettrad, bbq-glance, helstekt
- \*Ajvarcrème (kryddig paprikaröra med yoghurt)
- \*Salladsfat med salladsskott och cocktailtomat
- \*Rostad potatissallad med ruccola

#### Förslag på tillägg:

- \*Potatis- och rotsaksgratin 40:-

### Buffé 5. 225:-

- \*Ciabatta och olivolja
- \*Färskost med örter och saltorkade tomater
- \*Ugnsbakade laxkuber med örter och flingsalt
- \*Kycklingfilé och grillad paprika
- \*Lammrostbiff, lagad på låg värme, med örtolja
- \*Äppeltzatziki
- \*Tabbouleh med grönsaker och Feta, persilja
- \*Lime och myntayoghurt
- \*Salladsfat med melon, apelsin, tomat från Bjärshult och Läckeby (vid säsong)
- \*Krämig potatissallad med purjolök och äpple

#### Förslag på dessert:

- \*Drottninggräddglass från Koalyckans glass i Alstermo, hemgjord chokladsås och minimarshmallows 75:-



## Villa Fröjdekulla



### Bufféer 2

#### **Buffé 6. Medelhav 195:-**

- \*Ciabatta och olivolja
- \*Grissini
- \*Färskost med Pesto
- \*Lufttorkad skinka med basilika
- \*Paj med Fetaost och lax
- \*Kyckling med grillad paprika
- \*Tzatziki, vår egna med mycket gurka, vitlök
- \*Melon tricolor i kuber
- \*Salladsfat med cocktailmozzarella, cocktailtomat och basilika
- \*Pastasallad, sweetchili med majs och paprika

#### **Förslag på tillägg:**

- \*Insalata Di Mare, bläckfisk, lax, handskalade räkor, marinerat i lime, chili, koriander **45:-**

#### **Buffé 7. Grekland 195:-**

- \*Grekiskt bondbröd på surdeg, smör
- \*Tirokafteri, Fetaoströra med chili
- \*Kalamataoliver
- \*Souvlakispett på fläskkött
- \*Grillad kyckling och paprikamix med oliver
- \*Moussaka, vegetarisk, aubergine och zucchini
- \*Tzatziki

- \*Tomat- och Fetaostsallad, rödlök, oliver
- \*Potatissallad i citronmarinad med ruccola

#### **Förslag på dessert:**

- \*Nötkolapaj med lättvispad gräddes **75:-**

#### **Buffé 8. Spanien 235:-**

- \*Stenugnsbakat bröd med oliver, olivolja
- \*Färskost med saltorkade tomater
- \*Manchego, fårost, skivad
- \*Serranoskinka
- \*Chorizo, skivad Spansk
- \*Paella, stor, härlig saffransdoftande med kyckling, musslor och räkor
- \*Tortilla (Spansk omelett) med potatis, lök, örter
- \*Saltkokt, rostad småpotatis
- \*Mojo Rojo, sås till potatisen
- \*Alioli

#### **Förslag på dessert:**

- \*Crèma Catalana, marinerade jordgubbar **75:-**

#### **Buffé 9. Italien 195:-**

- \*Ciabatta, rustik, olivolja
- \*Färskost med örter och saltorkade tomater
- \*Tapenade, olivröra med sardell
- \*oliver i marinad
- \*Grissini
- \*Prosciutto, lufttorkad skinka från Italien
- \*Salami Milano
- \*Sallad Caprese, tomat, mozzarella, basilika, ruccola, olivolja, flingsalt
- \*Melonkuber, flera sorter
- \*Kycklingfilé med basilikadoftande tomatås
- \*Italiensk potatissallad gremolata med oliver

#### **Förslag på tillägg:**

- \*Gorgonzola, Pecorino-fårost, salta kex, rågkex, aprikosmarmelad **50:-**

#### **Buffé 10. Frankrike 210:-**

- \*Stenugnsbakat surdegsbaguette, vispat smör
- \*Färskost med vitlök och färska kryddor
- \*Gorgonzola, krämig Brie, druvor, salta kex
- \*Salade Niçoise, tonfisk, ägg, bondbönor
- \*Lammrostbiff, lågtemp, med vitlök och rosmarin
- \*Ratatouille
- \*Quiche Lorraine, purjolök och ädelost
- \*Rödbetor med Chèvreost
- \*Potatissallad i vinaegrette, rödlök och kapis

#### **Förslag på dessert:**

- \*Crème Brûlée, klassisk, med hjortronsylt **80:-**

#### **Buffé 11. Grön 195:-**

- \*Stenugnsbakat surdegsbröd med oliver, olivolja
- \*Spread med örter och saltorkade tomater
- \*Tabbouleh, bladpersilja, citron och mynta
- \*Yoghurt med mynta
- \*Moussaka, krämig, aubergine och zucchini
- \*Äppeltzatziki
- \*Bäckebochampinjoner à la Greque
- \*Tomat- och Fetaostsallad, rödlök och oliver
- \*Rostad potatissallad, grön, med ruccola

#### **Förslag på tillägg:**

- \*Ugnsbakade laxkuber, örter och flingsalt **40:-**
- \*Vaniljgräddglass med hemgjord kolasås och mandelkrokant **70:-**



## Villa Fröjdekulla



### Bufféer 3

**Buffé 12. Vildsvinsdräpar'n 275:-**  
**Minst 30 portioner**

- \*Stenugnsbakat surdegsbröd
- \*Kavring, ekologisk
- \*Vispat Smålandssmör
- \*Tunt knäcke med tranbär, Yngdén, Öland
- \*Lagrad prästost
- \*Vildsvinsjärpar med rårörda gin-lingon
- \*Vildsvinskarré, helstekt, aprikosglaze
- \*Vildsvinsstek, rökt
- \*Vildsvinsmedwurst från Åseda
- \*Cognacsviltsås
- \*Svartvinbärsgelé
- \*Salladsfat, Läckebytomater, lök, ärtskott, bönor, och sparris
- \*Västerbottenostgratinerad potatis- och rotfruktsgratin

**Förslag på dessert:**

- \*Mörk chokladmousse med bär i glas **70:-**
- \*Ostkaka från Brostorp, serveras med rårörda jordgubbar och vispad gräde **75:-**

**Buffé 13. Småland 195:-**

- \*Vedugnsbakat surdegsbröd, bakat på 100-årig surdeg, Alsterbro Stenugnsbageri
- \*Solmarkaknäcke
- \*Lagrad hårdost och småländskt smör
- \*Inkokt lax med gurka och citron
- \*Gravad lax från Brömsebro
- \*Örtcrème
- \*Hjortstek, rökt
- \*Vår viltpaté med Cumberland och lingon
- \*Salladsfat m. flera sorters sallad, tomater från Läckeby eller Bjärshult (vid säsong)
- \*Krämig potatissallad med purjolök och äpple

**Förslag på dessert:**

- \*Rabarbersmulpaj, serveras med jordgubbskesella och bär, i portionsglas eller för buffé **75:-**
- \*Vår goda gräddtårta med färska bär, räcker till 10-15 port efter en mättande buffé **250:-**

**Buffé 14. Sverige 260:-**  
**Minst 30 portioner**

- \*Stenugnsbakat saftigt surdegsbröd med tranbär
- \*Tunt knäcke från Öland, tranbär
- \*Lagrad Prästost med Småländskt smör
- \*Glasmästarsill
- \*Kräftsill
- \*Wästerbottenostpaj
- \*Skagenröra med handskalade räkor
- \*Gravad lax från Brömsebro, senapssås
- \*Ägghalvor, Högerås, med räkmajjo
- \*Hjortstek, rökt
- \*Lantpaté, vår egna, med Cumberlandssås
- \*Rostbiff och cornichons
- \*Palsternackscrème
- \*Krämig potatisgratin

**Förslag på tillägg:**

- \*Janzons frestelse, Kockens goda **35:-**
- \*Köttbullar, våra handrullade **20:-**
- \*Salsicca, kryddig, från Gullaskrubb **20:-**

**Förslag på dessert:**

- \*Ostkaka från Brostorp, serveras med rårörda jordgubbar och vispad gräde **75:-**

**Buffé 15. Karibien 210:-**

- \*Brytbröd och smör
- \*Kotlettrad, mangoglacerad, grillad, sesamfrö
- \*Kycklingklubbor, jerkkryddade
- \*Salsa med mango och lök
- \*Salsa Verde
- \*Salladsfat med salladsskott, groddar, salladslök samt heta handskalade räkor
- \*Ljummen sötpotatis- och potatissallad med rädisor och koriander
- \*Ananas och melonfat med färsk mynta och hyvlad cocos

**Förslag på tillägg:**

- \*Kreolsk kycklinggryta i tomat **35:-**

**Förslag på dessert:**

- \*Piña Colada-Pannacotta, med cocosmjölk, ananas smaksatt med rom, serveras med chokladdoppad ananas cocosflingor **80:-**



## Villa Fröjdekulla

### Bufféer 4

#### Buffé 16. Asien sydväst 195:-

- \*Pitabröd
- \*Tabbouleh, bladpersilja, citron och mynta
- \*Raita, myntayoghurt
- \*Baba Ganoush, aubergineröra
- \*Hummus
- \*Chicken Tandoori, drumsticks
- \*Glasnudelsallad med heta räkor
- \*Indisk sallad "Kachoomar" med gurka, chili, tomat och koriander

#### Förslag på tillägg till buffén:

- \*Melon- och ananasfat m. riven cocos 40:-

#### Förslag på dessert:

- \*Ananaspaj med lättvispad grädd 75:-

#### Buffé 18. Amerikansk 235:-

- \*Majsbröd och smör
- \*Bbq baby-ribs, tunna revben
- \*Buffalowings, kycklingvingar av Öländsk kyckling
- \*Minihamburgare med Pulled Pork
- \*Caesarsallad med kyckling, bacon, Parmesan, krutonger
- \*Bbq-sås
- \*Coleslaw
- \*Bakpotatis i halvor, cheddarostgratinerade
- \*Ananas, färsk med cashewnötter och cocos

#### Förslag på dessert:

- \*Keylimepaj med lättvispad grädd, limezest 75:-
- \*Äppelpaj med vaniljsås 70:-
- \*Minibrownie med chokladtryffel 35:-

#### Förslag på dessert i glas efter grillning:

- \*Halloncheesecake, crunch och blåbär på vårt sätt i portionsglas 75:-
- \*Vit och mörk chokladmousse 80:-
- \*Rabarbersmulpaj med jordgubbskesella och blåbär 75:-
- \*Capuccino, chokladmousse med kaffesmak toppad med maräng 75:-
- \*Vaniljpannacotta, hallontäcke 75:-

## Grillbuffé

Finns det något mer svenskt än att grilla?

Man kan göra det enkelt med bara potatissallad, grönsallad och ett gott marinerat kött. Men ibland vill man göra något mer kring grillningen; Du kanske vill bjuda in dina vänner eller hela familjen, för att fira någon högtid, eller slå på stort när föreningen skall ha sommarfest.

Då kan vi stå till tjänst med förberedelser och kanske även genomförandet av detta. Vi levererar färdigmarinerat, hela köttstycken eller styckat i portioner för Era gäster att välja och grilla själv. Eller så hyr Ni in vår grillkock, och serveringspersonal, som kommer till Er med mat och grill, så får Du rå om Dina gäster, och mingla vid grillen.

Börja med lite tilltugg, till drinken, eller varför inte i väntan på att maten grillas. Avrunda middagen med en god dessert, förslagsvis serverad i portionsglas, för vidare mingel.

Låt festen fortsätta...

#### Mingeltilltugg serveras på fat som snittar: 54:-

- \*Tunnbrödsnittar, osterème med soltorkade tomat och örter, ärtskott
- \*Fetaost, melon och basilika på spett
- \*Brie m. aprikosmarmelad och druva på rågbröd

#### Att grilla: 210:-

- \*Salsicca, Gullaskruvs goda kryddiga
- \*Karré av svensk rapsgris, i vår marinad
- \*Entrecôte, marinerat

#### Och:

- \*Lantbröd, rustika ljusa och mörka portion, samt smör
- \*Aioli
- \*Tzatziki
- \*Bbq-sås
- \*Honungsmelon i "klyftor" på fat
- \*Salladsfat med salladsskott
- \*Tomat- och löksallad med gurka och Feta i vinaegrette (vid säsong från Bjärshult/Läckeby)
- \*Rostad potatissallad i citronmarinad, ruccola

#### Förslag på tillägg på grill eller buffé:

- \*Lammrostbiff, örtmarinerad, lågtemp 50:-
- \*Vildsvinskarré, i marinad, lågtemp 50:-
- \*Lax i asiatisk marinad 50:-
- \*Rökt lax med hoisinsås, sesamfrö 35:-
- \*Potatisgratin 40:-
- \*Grönsakspett, tex. lök, paprika, majs 25:-
- \*Västerbottenostpaj 25:-