



MIDDAGSBUFFÉER

Minimum 50 gäster

Buffé 1 (vegetarisk)

295.-

Linssallad med grillad zucchini & körvelvinägrett
Bakad portabello med fetaost
Bönsallad, ruccola
Kryddrostade kikärter
Potatis- & purjolökspaj med getost
Smörbönscreme
Focaccia, smör, olivolja & örtfärskost

Varmt; Långbakad rotselleri med sotade lökar & rostad vitlökssky

Dessert; Äpplekompott, färskostmousse, rågsmulor, kardemumma

Buffé 2

365.-

Sötpotatisallad med svartaböner & chimicurridressing
"cobb salad"; grönsallad, avocado, ägg, bacon, ädelost
Grillad tonfisk med ananassalsa
Waldorfsallad; rotselleri, äpple, citronmajonnäs, valnötter
Grillad majs med rostad vitlökssmör
Green oniondressing
Cornbread och majschips

Varmt; Långbakad brisket med bourbonsky

Dessert; Citronmarängpaj

Buffé 3

355.-

Glasnudlar, grönsaker & koriander
Sesamrostad broccoli med sojavinägrett
Biff sashimi med pak choi- & morotsallad
Chilisyltad gurka
Laxtartar, wasabimajo & picklad shiitake
Limedressing
Focaccia, Papadums & räkchips

Varmt; kycklinglårfilewok, grönsaker, jordnötssås

Dessert; Choklad- & sesammousse med plommon

På ovan angivna priser tillkommer mervärdesskatt i enlighet med gällande lagstiftning vid faktureringstillfället.

Med reservation för ändring av råvaror och priser.

Chalmers Konferens & Restauranger
bokninglindholmen@chalmerskonferens.se

www.chalmerskonferens.se

031-772 39 50



MIDDAGSMENYER

Minimum 20 gäster

2 rätter med minidessert 345.-

Lättbakad torsk, krassemajonnäs, friterad silverlök, picklade senapsfrö
Äppleglaserat fläsklägg på ben, rostad kål, pepparrot, syrad mandelpotatispuré,
äpplecidersky
Chokladpastej, halloncurd, lakritsmaräng

Meny 1 | 3 rätter (vegetarisk) 295.-

Smörstekta kantareller, rostad brioche, västerbottencreme, friterad persilja
Bakad spetskål, förlorat ägg, rökt portabellosvamp & syrad mandelpotatiscreme
Kanel- & kardemummakaka, vaniljmousse, råmarinerade äpplen

Meny 2 | 3 rätter 385.-

Dillsotad frøyalax, jordärtskockscreme, syltad rödlök, brynt sojasmör
Rödvinbrässerad högrev, rödbeta- & pumparagu, puylinser, rödvinssky
Plommon, karamellcreme, chokladbrownie, gräddfilsorbet

Meny 3 | 3 rätter 400.-

Rökt hjort, syltade kantareller, västerbottencreme, torkade lingon, friterat rågröd
Ångad sejrygg, persiljerotspuré, fylld champinjon, gräslökssmörsås, forellrom
Chokladterrine, hjortronsorbet, mandel- & muscovadokaka, bränd maräng, hjortron

Kvällsmeny | förrätt 125.- | huvudrätt 250.- | dessert 80.-

Lättbakad torsk, krassemajonnäs, friterad silverlök, picklade senapsfrö
Smörstekta kantareller, rostad brioche, västerbottencreme, friterad persilja
Dillsotad frøyalax, jordärtskockscreme, syltad rödlök, brynt sojasmör
Rökt hjort, syltade kantareller, västerbottencreme, torkade lingon, friterat rågröd

Äppleglaserad fläsklägg på ben, rostad kål, pepparrot, syrad mandelpotatispuré,
äpplecidersky
Bakad spetskål, förlorat ägg, rökt portabellosvamp & syrad mandelpotatiscreme
Rödvinbrässerad högrev, rödbeta- & äppleragu, puylinser, rödvinssky
Ångad sejrygg, jordärtskockspuré, gräslökssmörsås, forellrom

Kanel- & kardemummakaka, vaniljmousse, råmarinerade äpplen
Plommon, karamellcreme, chokladbrownie, gräddfilsorbet
Chokladterrine, hjortronsorbet, mandel- & muscovadokaka, bränd maräng, hjortron

På ovan angivna priser tillkommer mervärdesskatt i enlighet med gällande lagstiftning vid faktureringstillfället.

Med reservation för ändring av råvaror och priser.

Chalmers Konferens & Restauranger
bokning@lindholmen@chalmerskonferens.se

www.chalmerskonferens.se

031-772 39 50