



SNITTAR

No1

Tunnbrödsstubbe med viltröra.
Gravad lax på kavring.
Färskost med räkor.

— pris 149:- —

No2

Färskost med kantareller.
Räkröra på kavring.
Lantpaté med saltgurka.

— pris 149:- —

No3

Varité av ostkuber.
Väskuströra på kavring.
Viltröra.

— pris 149:- —

Tillägg

Blandade ostkuber med
marinerade oliver — pris 65:- —



FESTBUFFÉER

Buffé Nikolas

Souvlaki, kycklingspett eller
lammfärsbiffar
Grekisk sallad, chtipiti & hummus
Tzatziki & olivröra
Stekta squashplattor
Vegetarisk dolmar, klyftpotatis & bröd

— Vegetariska alternativ —

Laxspett, vegetarisk gryta
Vegetarisk moussaka

798:-

Buffé Bruket - Asienstyle

Bakad fläskkarré, ingefära, vitlök
Hoisinsås, glasnudlar, sotad
vårlök, spetskål
Chilli & lime, vinigrett, sojaböner
Pak choi, rostade cashewnötter
Ostrondressing
Kimchi, vitkål, rödchili
Vitlök, fisksås
Sesam bakat bröd, vispat smör
Koriander

798:-

Buffé Majorna

Entrecote carpaccio, ruccola
Citronsnö
Solrosfrön, parmesan
Risoni sallad
Pesto cocktailtomat, rostad sesam
Rödbetor, quinoa
Bladspenat, rostade valnötter
Bakat bröd & hummus

798:-

Buffé Kultur

Ört & citron bakad kyckling
Soltorkade tomater, risoni
Mozzarella bakad torsk
Blomkålspuré, syrade morötter
Kavring, romansallad, tomat
Vitlökskrutonger, cesardressing
Pärlocouscouse, syltad pumpa
Pumpafrön, chili & örtolja
Rostade primörer
Ört & honungsås
Hummus & olivtopenad
Pallazzo bakat bröd

798:-

*Alla priser exkl. moms



FESTBUFFÉER

Buffé Konst

Ugnsrostad kyckling, ingefära
Kummin, örter & citron
Svartaböner & tomat, falafel
Gremulata på citron och örter
Rödkåls sallad, valnötter
Hyvlad gulbeta, persilja, matvete
Picklad, morötter, grönablاد
Blomkålscrudité gaspacho
Krutonger chiliolja
Hummus & olivtapenad
Pallazzo bakat foccacia

798:-

Buffé Konst - Fisk

Helbakad lax, pepparrot
Dill, citron, tre sorters sill
Färsipotatis, knäckebröd
Gubbröra, kavring, vattenkrasse
Prästostpaj, spenat
Syltad rödlök
Krämig totatissallad,
Kapris, rostadlök, cornichoner
Lufttorkad skinka
Demi-sec bakade tomater
Skaldjurspaté dillmajonnäs
Vispat smör med
champangevinäger
Pallazzo bakade surdegsbröd

798:-



Buffé Tony

Långbakad lammstek, vitlök
Rosmarin & timjan barigoule, kronärtskocka
Morötter, romanesco rostad anyapotatis, silverlök
Persilja fransk potatissallad, vaxböner, syltad rödlök
Rostade solroskärnor, mojo rojo, tomat, paprika
Rödvinsvinäger, rödbetor, chevré, valnötter
Örtolja matvete, rostad paprika, zucchini
Oliv & tomat tapenad, focaccia

798:-

*Alla priser exkl. moms



Meny

2 Rätters från 399kr/pers
3 Rätters från 798kr/pers

— Förrätt —

Klassisk skagentoast med citron
Inkokt rödlök
Gröna blad, surdegsbröd

— Varmrätt —

Lammrostbiff, rostad potatis
Vaxbönor, sallad på torkad tomat
och picklad lök, rödbetsky

— Efterrätt —

Yougurtpannacota med vit choklad
Myltade sommarbär, maräng

— Tillval kött / sås —

Fläskfilé med krämig sås, kalventrecote med
svampsås, helstekt oxfilé med konjakssås
Helstekt ryggbiff med rödvinssås
Rådjursfilé med mörk pepparsås.

Vid förfrågan har vi andra meny förslag.



Meny

FÖRRÄTTER

Hummersoppa

159:-

Smörstekt pilgrimsmussla

159:-

Chevrestoast

149:-

Löjromstoast

159:-

Lättrökt trancherat ankbröst

159:-

Delikatesscharkbricka

149:-

VARMRÄTTER

Ugnsbakad torskrygg

285:-

Laxfärserad Smögenspätta

275:-

Kolgrillad tournedos

340:-

Örtbakad kalvfilé

295:-

Enbärs kryddat vildsvinsfilé

295:-

VEGETARIAN / VEGAN

Fylld portabello

265:-



—  —
Meny

DESSERTER

Cheesecake

135:-

Frisk mango &
passionsfruktsmousse

135:-

Mörk chokladmousse

135:-

Trio i choklad

135:-

Vit chokladmoussebakelse

135:-

Pannacotta

135:-

PRALINER

Mörk ganache

Hallon laktris

Pralin på rostade solrosfrön

Mexikansk pecannöt och

bourbon Whisky mörk choklad

Salt karamell

Mörk choklad med hallon

Karamell crunch Mandelmassa

med mörk rom och russin

Mandelpralin med maldonsalt

Muscovadotryffel

Vit ganache med passionsfrukt

Vit ganache med

Marc de Champagne

Styckpris 39:-

BRÖLLOPSTÅRTA

69:- per bit

*Alla priser exkl. moms



Meny

Tilltugg

Fruktfat	150kr/st
Godisskålar	75kr/st
Saltapinnar	55kr/st
Chips	55kr/st
Jornötter	55kr/st

Vickning

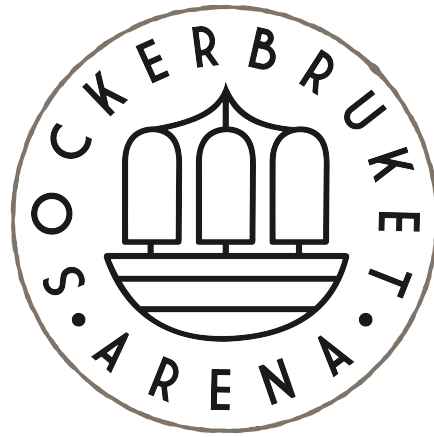
Pizzaslice och quesadillas	125kr/st
Korv med bröd & rostad lök	65kr/st

info@sockerbruketarena.se

www.sockerbruketarena.se

Socketbruket 23
414-51, Göteborg

*Alla priser exkl. moms



Villkor

Avbokningsvillkor

Vid avbokning återbetalas ej bokningsavgift.

Avbokningar som sker **12** veckor före eventet debiteras med **50%** av totalkostnaden.

Avbokningar som sker mellan **11-6** veckor före eventet debiteras med **75%** av totalkostanden.

Alla avbokningar som sker senare än **5** veckor före eventet debiteras med **100%**.

Val av meny och antal gäster meddelas fest- våningen senast **2** veckor innan arrangemanget äger rum.

Vi vill även upplysa våra gäster om att p.g.a brandrisk är det ej tillåtet att använda confetti, serpentiner eller rökutvecklande produkter, såsom t.ex. tomtebloss, rökmaskiner osv. I det fallet att brandlarmet utlöses av någon gäst debiteras beställaren den avgiften, **12.500** kronor + moms. Brandlarmet är oåterkalleligt och kommer då även innebära att brandkåren beordrar en utrymning av lokalerna.