



# 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.



# 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:- —



# 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

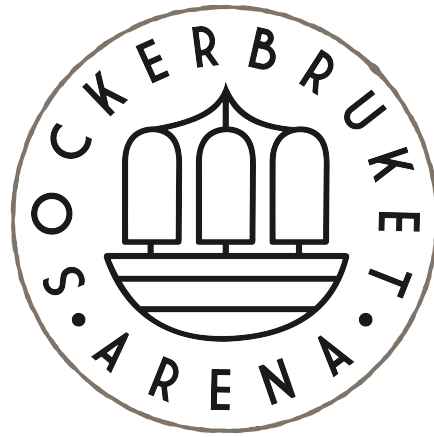
Pizzaslice och quesadillas	125kr/st
Korv med bröd & rostad lök	65kr/st

[info@sockerbruketarena.se](mailto:info@sockerbruketarena.se)

[www.sockerbruketarena.se](http://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.