



Vårens miljösmarta buffé

för vårens matlagningsaktiviteter, där vi lagar mat och äter under 4 timmar.

Varmrökt gårdsclarias (fisk)

sticklök, ramlöksmajonnäs, röd shiso, kryddiga krutonger

Gräartsbollar med parmesan

Crudité på gurka, morot, rädisa, silverlök. Färskostcrème

Krispbakat ungtuppslår

chimi churri

Krämig sparris- och grönärtssoppa

karamelliserad rödlök & kryddkrasse

Spetskål & aubergine

honungs- och chilibakad

Hyvlade betor

med tångpesto & vattenkrasse

Kardemumma-rabarber & skrädmjölssdrömmar

fluffig mascarponecrème