



## BUFFÉER 2013

Med kock på plats

**Vår- och sommarbuffé 355kr/pers** (från 20 personer), alltså 228kr/pers med skatteavdrag

*Gäller från april 2013*

Varmrökt lax rillettes (fransk laxröra med blekselleri, lök, citron, spiskummin och crème fraîche)  
Sparris- och fårosttortilla  
Grönsaksbuketter med olivcrèmedip  
Rökt ankbröst-, potatis-, lök- och valnötssallad  
Gazpacho (kall spansk tomatsoppa) med olivkrutonger  
Sejrygg à la Basquaise (tomatsås med oliver, paprika, chili, örter...)  
Fänkål-, zucchini och bleksellerisallad med citron- och chilidressing  
Surdegsbröd

### **Tillägg:**

**Ost: 75kr/pers** (48kr/pers med skatteavdrag)

Urval av 3 fantastiska franska lantostar direkt importerade från Frankrike serverad med franskt bröd

**Efterrätt: 55kr/pers** (35kr/pers med skatteavdrag)

Rabarber- och jordgubbsallad serverad med lime- och mascarponecrème, samt kardemummasmuldeg (serverad i individuella plastformar)

**Grillbuffé 395kr/pers** (från 20 personer), alltså 254kr/pers med skatteavdrag

*Gäller från maj 2013*

Fransk potatissallad med rödlök, örter, Comtéost och bacon.  
Bulgursallad med rostad paprika, gurka, rostad mandel, färsk koriander och mynta, citron- och honungsdressing.  
Blandsallad.  
Focacciabröd med pesto.  
Citron-, rosmarin- och vitlöksmarinerad kyckling lårfilé serverad med en olivcrème.  
Fläskfilé serverad med senap-, kapis- och Parmesansås.  
Flankstek marinerad med vitlök, chili och persilja serverad med tomatsalsa

### **Tillägg:**

Laxmedaljong med mango-, chili- och limesalsa **55kr/pers** (35kr/pers med skatteavdrag)

Lammkorv med basquaisesås (tomat, paprika, chili) **45kr/pers** (29kr/pers med skatteavdrag)

**Efterrätt: 55kr/pers** (35kr/pers med skatteavdrag)

Säsong fruktsallad med yoghurtglass

**Fransk buffé 385kr/pers** (från 15 personer), alltså 248kr/pers med skatteavdrag.

Varmrökt lax rillettes (fransk laxröra med citron, crème fraîche, blekselleri, lök...)

Squash- och getostgratäng

Potatis-, oliv- och sardellsallad med färska örter

Ratatouille på Yannicks vis

Brandade (provensalsk gratäng med potatis och fisk)

Blandsallad

Confit de canard (konfiterad anklår med citrussmak)

Franskt bröd

Tapenade

**Tillägg:**

**Ost: 75kr/pers** (48kr/pers med skatteavdrag)

Urval av 3 fantastiska franska lantostar direkt importerade från Frankrike serverad med franskt bröd

**Efterrätt: 60kr/pers** (39kr/pers med skatteavdrag)

Citron- och marängpaj

**Italiensk buffé 385kr/pers** (från 15 personer), alltså 248kr/pers med skatteavdrag.

Rostad paprikapesto

Fänkål-, squash- och chilisallad, citron- och färsk dragondressing

Focacciabröd

Caponata (siciliansk ratatouille)

Sejrygg à la Putanesca (tomat, kapris, sardeller, färska örter, oliver)

Konfiterad lammstek med citron, rosmarin och vitlök

Gnocchi gratinerade med mascarpone och Parmesanost

Tomat-, mozzarella- och basilikaterrine

**Tillägg:**

**Efterrätt: 60kr/pers** (39kr/pers med skatteavdrag)

Jordgubbs- och vitchoklادتiramisu

[www.yannickskitchen.se](http://www.yannickskitchen.se)

Lunch • Catering • Fester • Matlagningskurser

Yannick's Kitchen, Orustgatan 10, 414 74 GÖTEBORG, Tel:0709-456324