

BISTRO

Le Garage

CATERINGBUFFÉ

*Bistro Le Garage cateringbuffé 350 kr (Minsta beställning 15 pers.)
Välj 5 rätter från vår cateringmeny, alla bufféer serveras med krämig potatissallad och
baguette med Västerbottensostsmör extra rätt 75 kr*

FRÅN VÄXTRIKET

Saltbakade betor med getost, ruccola och pinjenötter
Kantarellerème med krämbakat ägg och rågbröds-
krutonger
Grillad broccoli med sojaglace, och rostade
sesamfrön
Buffelmozzarella med bakade tomater och
marinerade kronärtskockor
Gazpacho med fetaost, olivolja och krutonger
Fyllda smördegknyten med kål, oliver och sauce
romesco

FRÅN HAV OCH SJÖAR

Citrongravad röding med äppelinkokt morot och
pepparrotsfärskost
Tartar på rökt lax med forellrom, gräslöksmajonnäs
och fänkålsrudité
Sotad tonfisk med bakad tomat, kapris, spenat och
rostad vitlöksmajonnäs
Ugnsbakad blomkål med Västerbottensosterème och
räkor
Rökt sikmousse på kavring med löjrom

FRÅN DJURRIKET

Gravad rentartar med råreven champinjon, sojama-
jonnäs och plocksallat
Lättrökt ankbröst med getosterème, hasselnötter
och ruccola
Terrin på gårdsgris med picklade rotsaker och råg-
krutonger
Dragonstekt majskyckling med hjärtsallad,
krutonger och parmesandressing
Helgrillad oxrygg med syrad lök, fänkål och
chilimajonnäs

OSTAR

Blåmögelost med tomatmarmelad och danskt råg-
bröd
Västerbottensost med karamelliserade hjortron och
danskt rågbröd
Brie de meux med blåbärsmarmelad och danskt
rågbröd
3 sorters ost med marmelad och bröd

SÖTSAKER

Karamelliserad äppletarte med mascarponecrème
Vaniljkokt päron med vit choklad- och mint-
mousse
Chokladterriner med björnbär och punchgräde

DRYCK

Vid större event och fester erbjuder vi öl, vin eller
annan alkoholhaltig dryck.
Le Garage innehar ett stadigvarande catering-till-
stånd för alkoholhaltiga drycker.

PERSONAL

Vi erbjuder serveringspersonal till större event och
fester fr. 400 kr/timmen

DAGENS LUNCHBUFFÉ 150 KR

Dagens lunch serveras med sallad, Västerbottens-
ostsmör och bröd

ÖVRIGT

Utkörningsavgift 300 kr/per tur
