



Buffémény

– 2023

Att hitta rätt meny, miljö och atmosfär för ditt evenemang är avgörande för att det ska bli en succé. Oavsett om du planerar ett bröllop, en företagskonferens eller en privat fest, så är det viktigt att välja en leverantör som kan tillgodose just dina behov.

Vi ser fram emot att arbeta tillsammans med dig för att hitta det perfekta upplägget för ditt nästa evenemang.

Vårt fokus är

Event, Food & Happiness

Låt oss ta hand om din fest.





Buffémény

SOMMAR

Dijon & timjanstekt kyckling

Fänkålsrökad lax med inlagda senapsfrö

Rostad blomkål med brynt smör och syrad råg

Spetskål med kummin och kallpressad rapsolja

Grönärtshummus

Pärlecouscous i basilikacrème och torkad tomat

Surdegsbröd

Filmjölksbröd

Vispat brynt smör

Pris: 255 kr/person

Sällskap på minimum 25 personer

I priset ingår upplägning på vackra fat på plats



Buffémény

VINTER

Ciderbakad grissida

Tempererad kummel med senapskrème

Äpplechutney

Balsamicrostade morötter med riven pepparrot

Mathavresallad med parmesan och svartkål

Rostad potatis med timjan och kapris vinaigrette

Surdegsbröd

Filmjölksbröd

Vispat brynt smör

Pris: 255 kr/person

Sällskap på minimum 25 personer

I priset ingår upplägning på vackra fat på plats



Buffémény

SKOG

Ankrillette med svartvitlök o eldat äpple

Karl-Johan tarteletter med vällagrad prästostcrème och krasse

Ciderbakad grissida med palsternackacrème

Hjorttartar på surdegskrisp med kaprismayo

Cognacsrörda lingon

Kolbakade betor med färskost och ramslök

Surdegsbröd

Filmjölksbröd

Vispat brynt smör

Pris: 275 kr/person

Sällskap på minimum 25 personer

I priset ingår uppläggning på vackra fat på plats



Buffémény

H A V

Västerbottenpaj med handskalade räkor och fänkålscrudité

Löjrom på rostad surdeg med syrad lök & vispad smetana

Anisrökad lax med hyvlad zucchini

Grillad fänkål med citrongräsvinegrette

Honungs bakade jordärtskockor

Färsk potatis i kapris och dillcremé

Surdegsbröd

Filmjölksbröd

Vispat bryntsmör

Pris: 285 kr/person

Sällskap på minimum 25 personer

I priset ingår uppläggnig på vackra fat på plats



Buffémény

DESSERTER

Passionsmousse med rostad vitchokad och kokos

Pannacotta på tonka och vanilj med basiika marinerade jordgubbar

Mörkchokladkaka med havssalt till havtorn i råsocker

Pris: 40 kr/st



Buffémeny

FULLSERVICE INOM EVENTS

*Låt oss ta hand om dig & ditt event. Vi har allt det du behöver - och lite till!
Hyr tält och möbler genom oss. Vi erbjuder även porslin, glas och bestick samt
kan tillhandahålla lokaler med miljöer anpassade för lyckade event.*

Allt för en lyckad fest

Gissholm Mat & Event AB

www.gissholm.se

dan@gissholm.se

0733 89 33 00

Södra Industrigatan 7, 274 30 SKURUP