

MexiCali Buffé/MexiCali Buffet

Guacamole och Salsa ***
Guacamole & Salsa

Macaronisallad
Macaroni salad

Mixad grönsallad ***
Mixed green salad

Fisk fajitas ***
Fish fajitas

Majskolv **
Corn on the cob

Tomatiserat ris ***
Mexican rice

Coleslaw ***
Coleslaw

Gräddfil *
Sour cream

Tortillas
Tortillas

Flan Caramel
Flan Caramel

Tortillachips **
Tortilla crisps

Tre-bönors-sallad ***
Three bean salad

Tequilamarinerad kycklingfilé ***
Tequila marinated chicken breast

Sötstarka BBQ-revbensspjäll **
Sweet & spicy BBQ ribs

Bakad potatis i jacka ***
Baked potaotes

Svarta bönor ***
Black beans

Pico de Gallo crema *
Pico de Gallo cream

Limeklyftor, hackad koriander
Lime, Cilantro

Mjukt kuvertbröd och smör
Soft rolls & butter

Chocolate chip cookies
Chocolate chip cookies

Pris 395,- exkl moms / Price SEK 395 excl VAT

* Glutenfritt/*Free of gluten*

** Laktosfritt/*Free of lactose*

*** Gluten och laktosfritt/*Free of gluten & lactose*

Beställs minst 3 vardagar före konferensen och för minst 30 personer
Ordered at least 3 weekdays before conference date and for minimum 30 persons

Dessa menyer gäller från och med den 29 maj 2009.
These menus are applicable from May 29, 2009.

Medelhavsbuffé/Mediterranean buffet

Marinerade grillade grönsaker *** <i>Grilled marinated vegetables</i>	Couscoussallad ** <i>Cous cous salad</i>
Tomat, gurka och fetasallad * <i>Tomato, cucumber & feta salad</i>	Mixade oliver och kronärtskockor *** <i>Mixed olives & artichoke hearts</i>
Auberginhummus (Babaganough) *** <i>Eggplant spread</i>	Gorgonzola och rostad vitlök * <i>Gorgonzola & roasted garlic</i>
Vegetarisk Paella *** <i>Vegetarian Paella</i>	Grillade sardeller marinerade i olivolja *** <i>Marinated anchovies</i>
Penne Frutti di Mare ** <i>Penne Frutti di Mare</i>	Citron och rosmarinmarinerade lammkotletter *** <i>Lemon & rosemary marinated lamb chops</i>
Kyckling Shashlik *** <i>Chicken Shashlik skewers</i>	Vitlökszucchini *** <i>Garlic Zucchini</i>
Tzatziki * <i>Tzatziki</i>	Tahinisås *** <i>Tahini sauce</i>
Gurkmejaris med russin *** <i>Turmeric rice with raisins</i>	Polenta *** <i>Polenta</i>
Italienska baguetter <i>Italian baguettes</i>	Pitabröd <i>Pita bread</i>
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	Biscotti <i>Biscotti</i>

Pris 439,- exkl moms / Price SEK 439 excl VAT

- * Glutenfritt/*Free of gluten*
- ** Laktosfritt/*Free of lactose*
- *** Gluten och laktosfritt/*Free of gluten & lactose*

Beställs minst 3 vardagar före konferensen och för minst 30 personer
Ordered at least 3 weekdays before conference date and for minimum 30 persons

Dessa menyer gäller från och med den 29 maj 2009.
These menus are applicable from May 29, 2009.

Pan Pacific Buffe

Ingefärsgravad lax med koriandersås ***
Ginger cured salmon served with silantro sauce

Indonesisk gurk-och chilisallad ***
Indonesian cucumber salad with chili

Kimchi ***
Kimchi

Wokad shiitake med cashewnötter ***
Stir fried shiitake mushrooms with cashews

Sesam marinerade kycklingspett **
Sesame marinated chicken skewers

Stekt ris ***
Fried rice

Lyckokaka
Fortune cookies

Biffsallad teriyaki **
Beef salad Teriyaki

Lime och vitlöksmarinerade Thaimusslor ***
Thai style mussels

Glasnudelsallad med strimlade grönsaker, pak soi och sesamdressing **
Mixed rice noodle salad with shredded vegetables, pak soi and sesame dressing

Biff Szechuan **
Beef Szechuan

Tom Kha gai soppa ***
Tom Kha gai soup

Grönt te panacotta *
Green tea Panacotta

Exotiskt fruktfat ***
Exotic fruit plate

Pris 349,- exkl moms / Price SEK 349 excl VAT

* Glutenfritt/*Free of gluten*

** Laktosfritt/*Free of lactose*

*** Gluten och laktosfritt/*Free of gluten & lactose*

Beställes minst 3 vardagar före konferensen och för minst 30 personer
Ordered at least 3 weekdays before conference date and for minimum 30 persons

Dessa menyer gäller från och med den 29 maj 2009.
These menus are applicable from May 29, 2009.