



Buffé

Buffet

QUALITY HOTEL FRIENDS

- EVENTHOTELLET FÖR DE STORA ÖGONBLICKEN

It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

AMERIKANSK BUFFÉ

AMERICAN BUFFET

395 kr ex moms

395 SEK ex VAT

Hamburgare med tillbehör

(Cheddarost, tomat, lök, sallad, saltgurka, chipotlemajonnäs, ketchup, senap)

Hamburger

(with cheddar, tomato, onion, lettuce, pickles, chipotle mayonnaise, ketchup, mustard)

Kycklingklubba

Chicken leg

Klyftpotatis

Potato wedges

Honungsmarinerad karré

Honey Marinated loin of pork

Barbequebakad lax

Barbeque baked salmon

Cesar sallad

Cesar Salad

Blue cheese dip

Blue cheese dip

Cole slaw

Cole slaw

Grillad majskolv

Grilled corn on the cob

Grillade grönsaker

Grilled vegetables

Grillad sötpotatis

Grilled sweet potatoes

Dessert:

Choklad och valnötscookies

Chocolate and walnut cookies

Fruktsallad

Fruit salad

Jordgubbsmilkshake

Strawberry milkshake



It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

EUROPEISK BUFFÉ

EUROPEAN BUFFET

320 kr ex moms

320 SEK ex VAT

Baguetter med vispat smör

Baguettes with whipped butter

Rosastekt lammrostbiff smaksatt med timjan och honung, smulad fetaost samt tzatziki på tärnad gurka

Roasted lamb roast beef seasoned with thyme and honey, crumbled feta cheese and tzatziki on diced cucumber

Lufttorkad skinka, soltorkade tomater, olivolja, ruccola och vitlökschips

Parma ham, sun-dried tomatoes, olive oil, arugula and garlic chips

Inkokt laxbit med syrade grönsaker samt kapriscrème

Poached salmon with pickled vegetables and caper cream

Fransk bondpaj på potatis, getost, paprika och purjolök

French peasant pie with potatoes, goat cheese, peppers and leeks

Grönsaker marinerade i en ört- och rödlöksvinaigrette

Vegetables marinated in a herb- and red onion vinaigrette

Mixsallad med knaperstekt chorizo, rostade nötter, parmesan och balsamico vinaigrette

Mixed salad with crispy chorizo, roasted nuts, parmesan and balsamic vinaigrette

Dessert:

Ostduo från södra Europa med päronmarmelad och knäcke

Cheese duo from southern Europe with pear marmalade and crisp bread

Crèma catalana med inkokt citrussallad

Crema catalan with preserved citrus salad

It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

GOURMET BUFFÉ

GOURMET BUFFET

360 kr ex moms

360 SEK ex VAT

Västerbottenpaj toppad med löjrom, rödlök och crème fraîche

Västerbotten cheese pie topped with roe, red onion and crème fraîche

Pumpnickel med kycklinglevermousse och fikonmarmelad

Pumpnickel with chicken liver mousse and fig jam

Oxfilétartar smaksatt med rödbetor, pepparrot, kapris och dijonsenap

Fillet of beef tartare flavored with beetroot, horseradish, capers and Dijon mustard

Lax- och hummertartar med lime, chili, och koriander

Salmon- and lobster tartar with lime, chili and coriander

Sallad med knaperstekt rökt sidfläsk, smulad chèvre och rostade frön

Salad with crispy smoked bacon, crumbled chèvre and roasted seeds

Picklade grönsaker, rotsaker och lök

Pickled vegetables, root vegetables and onions

Dessert:

Ost från världens hörn med äpple- och rosmarinmarmelad samt knäckebröd

Cheeses from around the world with apple- and fig jam and crisp bread

Konditorns val av tryfflar, marsmallows och minibakverk

Confectioner's choice of truffles, marshmallows and mini pastries



It's taken care of

BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

ITALIENSK VARM BUFFÉ

320 kr ex moms

ITALIAN WARM BUFFET

320 SEK ex VAT

Cannelloni fylld med ricotta och spenat, gratinerad i en tomat-, vitvin- och parmesansås (varm)

Cannelloni filled with ricotta and spinach, gratin in a tomato-, white wine- and parmesan sauce (warm)

Pollo a la arrabiata (bräserverad kycklinglår i tomat, oliver, chili, vitlök och rödvin) (varm)

Pollo a la arrabiata (braised chicken in tomato, olives, chili, garlic and red wine) (warm)

Pizza med ratatouille, mozzarella, basilika, vitlökssalami, pepparsalami, svartpeppar (varm)

Pizza with ratatouille, mozzarella, basil, garlic salami, pepper salami, black pepper (warm)

Insalata pasta frutti di mare (pasta penne, skaldjur, grönsaker, pesto på solroskärnor)

Insalata frutti di mare pasta (penne pasta, seafood, vegetables, pesto on sunflower seeds)

Grillade medelhavsgrönsaker

Grilled Mediterranean vegetables

Mixad grönsallad med rucicola, spenat och örter

Mixed green salad with arugula, spinach and herbs

Dessert:

Italienska ostar med tillbehör

Italian cheeses with accessories

Chokladfondant med amarettogrädde

Chocolate fondant with amaretto cream

It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

ITALIENSK KALL BUFFÉ

ITALIAN COLD BUFFET

320 kr ex moms

320 SEK ex VAT

Focaccia med färskostpesto

Focaccia with cream cheese pesto

Vitello tonnato (tunnskivad kalvstek med tonfisk och kapris)

Vitello tonnato (thin sliced veal with tuna and capers)

Laxcarpaccio med olivolja, citron, ruccola, parmesan och rostade frön

Salmon carpaccio with olive oil, lemon, arugula, parmesan and roasted seeds

Charkuterier (prosciutto, copa, salami milano, bresaola)

Cured meats (prosciutto, copa, salami milano, bresaola)

Risonisallad med oliver, kronärtskocka, ruccola samt tapenad på soltorkad tomat

Risonisallad with olives, artichoke, arugula and sun-dried tomato tapenade

Grillade provencalska grönsaker

Grilled vegetables Provençal

Capresesallad (tomat, mozzarella, basilika)

Caprese salad (tomato, mozzarella, basil)

Dessert:

Italienska ostar

Italian cheeses

Copa de tiramisu

Maricopa the tiramisu

It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

MINGELBUFFÉ

MINGLE BUFFET

360 kr ex moms

360 SEK ex VAT

Potatis- och västerbottenoststubble med crème fraîche och löjrom

Potatoes- and västerbotten cheese stump with crème fraîche and roe

Chili- och limeglacerad laxspett med rostade sesamfrön

Chili- and lime glazed salmon skewer with roasted sesame seeds

Liten caesarsallad med knaperstekt bacon och Grana Padano

Caesar salad with crispy bacon and Grana Padano

Små lammburgare med chèvre och foccacia

Small lamb burger with chèvre and foccacia

Råbiff med dijon, kapris och pepparrot

Steak tartare with dijon, capers and horseradish

Andalusisk gazpacho shot med räkor

Andalusian gazpacho shot with shrimps

Kyckling med teriyakisås och mangosalsa

Chicken with teriyaki sauce and mango salsa

Bruschetta med tomat, basilika, vitlök och olivolja

Bruschetta with tomato, basil, garlic and olive oil

Dessert:

Äppelkompott med smuldegscrisp samt vaniljcrème

Apple compote with crumb dough crisp and vanilla cream



It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

SVENSK BUFFÉ MED VARMA INSLAG *SWEDISH BUFFET BOTH WARM AND COLD*

320 kr ex moms

320 SEK ex VAT

Majskyckling fylld med svampmousse och färska örter
Corn fed chicken stuffed with mushroom mousse and fresh herbs

Honungsbakad lax med getost och gulbetor
Honey baked salmon with goat cheese and yellow beets

Svensk charkdialog
Swedish cured dialogue

Västerbottenpaj med rödlök och crème fraîche
Västerbotten cheese pie with red onion and crème fraîche

Varmrökt lax med pepparrot, rädisa och dill
Smoked salmon with horseradish, radish and dill

Potatissallad med senap, purjolök, äpple och kapris
Potato salad with mustard, leeks, apples and capers

Säsongens sallad med inlagda rötter
Seasonal salad with pickled roots

Dessert:

Svenska ostar med kvittenmarmelad
Swedish cheeses with quince marmalade

Smuldegbsbakad äpple- och kanelpaj med vaniljcrème
Crumb dough baked apple- and cinnamon pie with vanilla cream

It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

SVENSK KALL BUFFÉ

SWEDISH COLD BUFFET

295 kr ex moms

295 SEK ex VAT

Kallskuret kött (lågtempererad rostbiff och ugnstekt fläskytterfilé)

Cold cuts of meat (low-temperated roast beef and roast pork sirloin)

Skivad kallrökt lax med hovmästarsås och citron

Sliced smoked salmon with mustard sauce and lemon

Tre sorters sill serveras med ägghalvor toppade med rom

Three kinds of herring served with egg halves topped with roe

Klassisk krämig potatissallad med purjolök, kapis och äpple

Classic creamy potato salad with leeks, capers and apple

Tunnbrödsrullar med rökt renstek och pepparrot

Flat bread rolls with smoked reindeer and horseradish

Grönsallad med tomat, hyvlad gurka, hyvlad fänkål, hyvlad paprika och rödlök

Green salad with tomato, sliced cucumber, sliced fennel, sliced peppers and red onion

Dessert:

Svenska ostar med torkat äpple

Swedish cheeses with dried apple

Ostkaka med sylt och grädde

Cheese cake with jam and cream

It's taken care of

BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster
The minimum number is 50 guests

LILLA MELODIFESTIVALEN BUFFÉ

SMALL EUROVISION SONG CONTEST BUFFET

405 kr ex moms
405 SEK ex VAT

Varmt och kallt, serveras framdukad på buffé

Warm and cold, served on a buffet

Friends hembakade surdegsbröd, danskt rågbröd, Husåknäcke, Sveciacrème och kronärtskockssmör
Friends homemade sourdough bread, Danish rye bread, Husåknäcke, Sveciacrème and artichoke butter

Rödbetsterrinne med Chèvre
Beetroot terrinne with Chèvre

Jordärtskockscheesecake med löjrom och dillsmetana
Jerusalem artichoke cheesecake with roe and dill sour cream

Surdegsbaguette med kräftor, hummermajonnäs och svartkål
Sourdough Baguette with crayfish, lobster mayonnaise and black cabbage

Karl-Johan- och västerbottenfylld majs kyckling (rullad)
Karl-Johan and Västerbotten cheese stuffed corn fed chicken (rolled)

Matvetesallad med puylinser, granatäpple, rostade pumpafrön och ruccoladressing
Wheat berries salad with puy lentils, pomegranate, roasted pumpkin seeds and arugula dressing

Dill- och citrusmarinerad potatis- och persiljerotssallad
Dill- and lemon marinated potato- and parsley salad

Röding med bakad äggula, persilja beurre blanc och pepparrot
Char with baked egg yolk, parsley beurre blanc and horseradish

Ört- och vitlökskryddad hängmörad biff, rödvinsås, tryffelsmaksatt mandelpotatispuré samt mandelpotatisklyftor
Herb- and garlic flavored dry aged steak, red wine, truffle flavored potato puree and almond potato slices

Ost, serveras framdukad på buffé

Cheese, served at the buffet

Duraost, Jämtländsk fårost, serveras med hemkockt äpple- och rosmarinmarmelad och ett fruktbröd
Duraost, feta cheese from the North of Sweden, served with homemade apple- and rosemary marmalade and a fruit bread

Dessert, serveras framdukad på buffé

Dessert, served at the buffet

Bärgazpacho
Berry gazpacho

Curly whirly cupcakes med smak av lingon och lakrits
Curly whirly cupcakes flavored with lingonberry and licorice

Vit chokladtryffel med vanilj och citron
White chocolate truffle with vanilla and lemon

It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Minimum 50 gäster

The minimum number is 50 guests

MELODIFESTIVALBUFFÉ

EUROVISION SONG CONTEST BUFFET

570 kr ex moms

570 SEK ex VAT

Varmt och kallt, serveras framdukad på buffé

Warm and cold, served on a buffet

Friends hembakade surdegsbröd, danskt rågbröd, Husåknäcke, Sveciacrème och kronärtskockssmör
Friends homemade sourdough bread, Danish rye bread, Husåknäcke, Sveciacrème and artichoke butter

Rödbetsterrinne med Chèvre

Beetroot terrine with Chèvre

Jordärtskockscheesecake med löjrom och dillsmetana

Jerusalem artichoke cheesecake with roe and dill sour cream

Gravad hälleflundra med senapsmarinerade gurktärningar och äppelgelé

Marinated halibut with mustard marinated cucumber cubes and apple jelly

Surdegsbaguette med kräftor, hummermajonnäs och svartkål

Sourdough Baguette with crayfish, lobster mayonnaise and black cabbage

Karl-Johan- och västerbottenfylld majsckylning (rullad) med rostad palsternacks crème

Karl-Johan and Västerbotten cheese stuffed corn fed chicken (rolled) with roasted parsnip crème

Cocktail på pilgrimsmusslor, blodgrape och nejlikedressing

Cocktail on scallops, grapefruit and clove dressing

Matvetesallad med puylinser, granatäpple, rostade pumpafrön och ruccoladressing

Wheat berries salad with puy lentils, pomegranate, roasted pumpkin seeds and arugula dressing

Dill- och citrusmarinerad potatis- och persiljerotssallad

Dill- and lemon marinated potato- and parsley salad

Fildebrik med örtrisotto och rootsaker

Fildebrik with herb risotto and root vegetables

Röding med bakad äggula, persilja beurre blanc och pepparrot

Char with baked egg yolk, parsley beurre blanc and horseradish

Ört- och vitlökskryddad hängmörad biff, rödvinsås, tryffelsmaksatt mandelpotatispuré samt mandelpotatisklyftor

Herb- and garlic flavored dry aged steak, red wine, truffle flavored potato puree and almond potato slices

Confit på ankklubba med picklade rootsaker

Confit of duck leg with pickled root vegetables

Ostar och desserter se nästa sida

For cheese and desserts please see next page

It's taken care of



BUFFÉ

BUFFET

Ost, serveras framdukad på buffé

Cheese, served at the buffet

Duraost, Jämtländsk fårost, serveras med hemkokt äpple- och rosmarinmarmelad och ett fruktbröd
Duraost, feta cheese from the North of Sweden, served with homemade apple- and rosemary marmalade and a fruit bread

Dessert, serveras framdukad på buffé

Dessert, served at the buffet

Bärgazpacho

Berry gazpacho

Curly whirly cupcakes med smak av lingon och lakrits

Curly whirly cupcakes flavored with lingonberry and licorice

Vit chokladtryffel med vanilj och citron

White chocolate truffle with vanilla and lemon

Chokladfondant med amarettogrädde

Chocolate fondant with amaretto cream

It's taken care of



BOKNINGS- POLICY

BOOKING POLICY

Alla priser är per person och presenteras exklusive moms. Meny och dryckesval skall vara oss tillhanda senast två veckor före bokat evenemang. Detta för att vi skall ha möjlighet att säkerställa att de råvaror och drycker som ingår i era menyer finns tillgängliga. Skulle detta inte ske förbehåller vi oss rätten att förändra meny och dryckesalternativ beroende på tillgång.

För bästa möjliga service och kvalitet ber vi er att enas om en av menyerna till samtliga i sällskapet. Självklart tillgodoser vi era önskemål gällande annan mat för personer med allergier eller avvikande kost. Vi ser fram emot att få ta emot er beställning. Välkommen!

AVBOKNINGSREGLER FÖR MINSKAT ANTAL AV FÖRBESTÄLLD FÖRTÄRING

Mer än 30 dagar före ankomst:

100% av bokat antal kan avbokas kostnadsfritt

30 – 14 dagar före ankomst

15% av kvarvarande antal kan avbokas kostnadsfritt

13 – 3 dagar före ankomst

5% av kvarvarande antal kan avbokas kostnadsfritt

Mindre än 3 dagar före ankomst

Debiteras 100%

All prices are per person and are presented exclusive of V.A.T. Menu and beverage orders should be sent to us at a minimum of two weeks prior to the scheduled event. This to make sure we can guarantee the availability of the ingredients and beverages included in your selections. If we do not receive your order two weeks prior to the event, we reserve the right to change the meal and beverage options depending upon availability.

For the best possible service and quality we ask that you agree upon one of the menu options for everyone in your group. Naturally, we will accommodate your wishes regarding allergies or a restrictive diet. We are looking forward to your booking. Welcome!

CANCELLATION POLICY FOR REDUCED NUMBER OF PRE-ORDERED FOOD AND BEVERAGE

More than 30 days prior to arrival:

100% of the booked number can be canceled free of charge

30 - 14 days prior to arrival

15% of the remaining number can be canceled free of charge

13 - 3 days prior to arrival

5% of the remaining number can be canceled free of charge

Less than 3 days prior to arrival

100% will be charged

It's taken care of

