

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

440 kr ex moms
440 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

355 kr ex moms
355 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

Inkockt 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 inkockt 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

420 kr ex moms
420 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, rootsaker 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, marshmallows 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 **380 kr ex moms**
ITALIAN WARM BUFFET 380 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 **360 kr ex moms**
ITALIAN COLD BUFFET 360 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

395 kr ex moms
395 SEK ex VAT

Potatis- och västerbottenoststubbe 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 knaperstek 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, kapis 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

385 kr ex moms
385 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

Svenska charkuterier
Swedish charcuterie

Västerbottenspaj med rödlök och crème fraîche
Västerbottens 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 **355 kr ex moms**
SWEDISH COLD BUFFET 355 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 FESTIVALBUFFÉN

SMALL FESTIVAL BUFFET

465 kr ex moms
465 SEK ex VAT

Varmt och kallt, serveras framdukad på buffé

Warm and cold, served on a buffet

Friends hembakade surdegsbröd, danskt rågröd, 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

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

Karl-Johan- och västerbottenfylld majsckyling (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 hemkört 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

FESTIVALBUFFÉN
FESTIVAL BUFFET

590 kr ex moms
590 SEK ex VAT

Varmt och kallt, serveras framdukad på buffé

Warm and cold, served on a buffet

Friends hembakade surdegsbröd, danskt rågröd, Husåknäcke, Sveciacrème och kronärtskocksmör
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 majsckyling (rullad) med rostad palsternacks crème
Karl-Johan and Västerbotten cheese stuffed corn fed chicken (rolled) with roasted parsnip crème

Cocktail på pilgrismusslor, blodgrape och nejlakedressing
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 rotsaker
Fildebrik with herb risotto and root vegetables

Rödning 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 anklubba med picklade rotsaker
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 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

Chokladfondant med amarettogrädde

Chocolate fondant with amaretto cream

It's taken care of



BOKNINGSPOLICY

BOOKING POLICY

Alla priser är per person och presenteras exklusive moms. Meny och dryckesval skall vara oss tillhanda senast två veckor före bokad 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!

AVBOKNINGSGREGLER FÖR MINSKAT ANTAL AV FÖRBESTÄLLD FÖRTÄRING

Mer än 30 dagar före ankomst	100% av bokad 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