

## SOMMARBUFFÉ PÅ BERGSHOTELLET I JÄRVSÖ

### *Kalla buffén*

Hårt svenskt tunnbröd och färskt mjukt bröd från lokala bagerier

Smör, ärtpesto, olivolja och olivtapenade (var för sig)

Färskpotatissallad med citron, kapris, dill och vårlök

Blandsallad med linser, bönor och fetaost

Pennepasta med kronärtsskocka, saltorkade tomater, chili och koriander

Tomater och gurka (var för sig)

Rädisor och oliver (var för sig)

Rårivna morötter och rostade rödbetor (var för sig)

Råmarinerad fänkål med dill

Grönsallad

Marinerad rödlök och pressgurka (var för sig)

Balsamicovinägrett, sesam/chilivinägrett, Rhode Island, persiljedressing (var för sig)

Rostade frön/kärnor

Tre sorters sillinläggningar samt Matjessill

Stekt inlagd strömming

Prästost

Gravad lax med kökets hovmästarsås

Pepparlax med romsås

Kall inkokt lax med dillsås

Kökets Skagenröra med citronklyftor

Tunt skivad grillad rostbiff

Svensk kycklingfilé med Dijon och örter

### *Varma buffén*

Dillkokt färskpotatis

Kökets magiska fisk & skaldjursgryta med musslor och aioli(tomatbaserad)

Bergshotellets tomatsoppa

Dagens kött

Dagens vegetariska

